# Lezzetli
# FRANSA Tarihi



## Devrim, Savaş ve Aydınlanma Üzerine Gastronomi Hikâyeleri



STÉPHANE HÉNAUT
JENI MITCHELL

Çeviren: Gül Tonak

SAY

**Stéphane Hénaut**

Frankfurt ve Nantes'ta büyüdü. Londra'ya taşındı, orada yiyecek sektöründe kariyer yaptı. Harrods *fromagerie* yani peynircisinde çalıştı. Londra belediye başkanının verdiği ziyafetlerde aşçılık yaptı. Sonra ailesiyle birlikte Nantes'a geri döndü. Bir Fransız *fruiterie* yani manavında az bilinen bitkiler sattı. Şu an Berlin'in en ünlü peynircilerinden birinde çalışmaktadır.

**Jeni Mitchell**

Yetişkinlik yıllarının büyük kısmını, dışişleri alanında araştırmacı ve editör olarak çalışmak suretiyle Washington DC'de geçirdi. Daha sonra lisansüstü öğrenim görmek için Londra'ya yerleşti. Londra'ya geldiği gün Stéphane ile tanıştı; dört yıl sonra evlendiler. Londra King's College'de savaş araştırmaları alanında doktora yaptı. Bugün aynı kurumda içsavaş, isyan ve ayaklanma konularında dersler vermektedir.

**Gül Tonak**

Galatasaray Üniversitesi'nde felsefe dalında lisans ve yüksek lisans öğrenimi gördü. Louann Brizendine'in *Erkek Beyni*, Edward O. Wilson'un *Yeryüzünün Sosyal Fethi*, Robert Winston'un *İnsan Beyni* adlı kitaplarını Türkçeye çevirdi. Paris'te yaşıyor ve çeviri çalışmalarını sürdürüyor.

# Lezzetli
# FRANSA Tarihi

Devrim, Savaş ve Aydınlanma Üzerine
Gastronomi Hikâyeleri

STÉPHANE HÉNAUT
JENI MITCHELL

İngilizceden çeviren:
Gül Tonak

say

**Say Yayınları**
Tarih

**Lezzetli Fransa Tarihi** / Stéphane Hénaut, Jeni Mitchell
Özgün adı: *A Bite-Sized History of France: Gastronomic Tales of Revolution, War and Enlightenment*



ISBN 978-605-02-0764-4
Sertifika no: 10962

İngilizceden çeviren: Gül Tonak
Yayın koordinatörü: Levent Çeviker
Editör: Sinan Köseoğlu
Kapak ve sayfa tasarımı: Artemis İren

Baskı: Assum Basım ve Mücellit
Zeytinburnu-İstanbul
Tel.: (0212) 612 00 01
Matbaa sertifika no: 42010

1. baskı: Say Yayınları, 2020

**Say Yayınları**
Ankara Cad. 22/12 • TR-34110 Sirkeci-İstanbul
Tel.: (0212) 512 21 58 • Faks: (0212) 512 50 80
www.sayyayincilik.com • e-posta: say@sayyayincilik.com
www.facebook.com/sayyayinlari • www.twitter.com/sayyayinlari
www.instagram.com/sayyayincilik

Genel dağıtım: Say Dağıtım Ltd. Şti.
Ankara Cad. 22/4 • TR-34110 Sirkeci-İstanbul
Tel.: (0212) 528 17 54 • Faks: (0212) 512 50 80
internet satış: www.saykitap.com • e-posta: dagitim@saykitap.com

# İÇİNDEKİLER

*Jules'e*

# GİRİŞ

*Le beau est toujours bizarre.*
*(Güzel olan her zaman tuhaftır.)*
—Charles Baudelaire

Fransa tarihinin başından bu yana öne çıkan bir şey varsa o da görkem ve absürstlüğün kolayca bir arada yaşamasıdır. Tarihinin büyük kısmı boyunca, Fransa dünyanın en cezbedici ve münevver ülkelerinden biri olarak tanınmanın keyfini sürerken ziyaretçilerini kimi zaman tuhaf olabilen gelenekleri, siyaseti ve gastronomi alışkanlıklarıyla şaşırtmıştır. Bu kitabın sonuna geldiğinizde, Fransa'ya bu denli çekici (ve bazen kafa karıştırıcı) bir nitelik kazandıranın ihtişam ile uçarılığın, yücelik ile bayağılığın bir aradalığı olduğuna sizi ikna etmiş olacağımızı umuyoruz.

Bu kitabın en derinlerdeki kökleri aslında Fransa'da değil, ezeli kâbusu İngiltere'dedir. Peynir tutkunu bir Fransız olan ben Stéphane, şehre yeni gelmiş Amerikalı yüksek lisans öğrencisi Jen ile Güney Londra'da yaşarken tanıştım. Bu karşılaşma bir aşk hikâyesine dönüşerek çok etkileyici bir peynir seçkisinin sunulduğu bir düğüne, ardından oğlumuz Jules'e ve nihayetinde Fransa'ya taşınmamızın ardından bu kitabın yaratılmasına vesile oldu.

Loire Vadisi'nin batısında sanatla dolu bir şehir olan memleketim Nantes'a ilk yerleştiğimizde, eve eşimin daha önce adını hiç duymadığı peynirler getirmeye başladım. Bunların bir kısmı, en kibar haliyle söyleyecek olursak, masum bir Amerikalı için fazlaca "yoğun" kokuluydu. Peynirlerin ko-

kusunun yarattığı etkiyi hafifletmek için eşime peynirlerin hikâyelerini anlatırdım. Peynirlerin nereden geldiğini, hangi hayvanın sütünden yapıldığını, üreticisini ve yöresini, hatta büyüleyici bir yer olan bu bölge ile, aslında kötü kokulu olmayıp, yöresinin toprağının lezzetleri ve kokularıyla dolup taşan bu peynirlerin nasıl yakından ilişkili olduğunu anlatırdım. Bu peynirlerle ilgili efsane ve anekdotları da eklediğimden, kazara da olsa Fransa'nın çeşitli yörelerinin zengin tarihi hakkında eşimde bir algı oluşturmaya başladım. Bu resitallerimin tümü kaçınılmaz yalvarışlarımla sonlanıyordu: "Hayır hayatım, bu kadar harika bir peyniri reddedemezsin!"

Kısa süre sonra Jen, Fransız mutfağı ve tarihi konusunda uzman olduğumu zannetmeye başladı; oysa tek isteğim eşimi bu peynirlerin ne kadar harika olduğuna ikna etmek ve reddedilme korkusu olmadan bunları eve getirebilmekti. Kısa süre içinde yalnızca peynirlerin değil, Fransız şaraplarının ve yemeklerinin kökenleri hakkında da sorular sormaya başladı. Sevdiğiniz insan tarafından uzman olarak görüldüğünüzde, isteyeceğiniz son şey onu hayal kırıklığına uğratmaktır. Ben de bilmediklerimi öğrenmeye çalıştım. Kitaplar okudum, arkadaşlarıma danıştım, anekdotlar topladım ve nihayetinde Fransa'nın en iyi bilinen bazı yemek ve şarapları hakkında birçok şey öğrendim.

Çok geçmeden Jen bu hikâyeleri tarihsel ve sosyal içeriklerine göre bir araya getirirsek bir yandan yiyeceklerle ilgili ilginç anekdotlar sunup bir yandan da Fransa tarihi ve coğrafyasında bir yolculuğa çıkabileceğimizi düşünmeye başladı. Böylece belki insanlar Fransızların neden zaman ve gelirlerinin devasa bir kısmını yemeğe ayırdığını ve Fransa'da neden yemeğin yalnızca doymak için değil, tadını çıkarmak, hakkında konuşmak, şarkılar yazmak ve hayattaki yeri hakkında düşünmek için yendiğini anlayabilirler. Bir şeyin ne kadar acı verici olduğunu anlatmak için *comme un jour sans pain*

deriz; yani ekmeksiz bir gün kadar acı. Charles de Gaulle, İkinci Dünya Savaşı sonrasında Fransa'yı yeniden ayağa kaldırmada karşılaştığı büyük zorluğu anlatmak için herkesin anlayacağından emin olduğu bir metafor kullanmıştı: "246 çeşit peyniri olan bir ulus nasıl yönetilebilir?"

Yemeklerimiz ve şaraplarımız ya da daha kapsamlı bakarsak yeme içme, çiftçilik ve bağcılık odaklı tüm geleneklerimiz, Fransa toplumunun temel direğidir. Bu gelenekler, tıpkı Fransız toplumu gibi savaş ve devrim, veba ve işgal, buluşlar ve aydınlanma ile birlikte zaman içinde gelişmiştir; iyisiyle kötüsüyle, bir *Fransız* olmanın anlamını bunlar belirlemiştir.

Yemeğin bir Fransız'ın kimliğinin oluşmasında oynadığı temel rol ve Fransız toplumunda oynadığı politik rol bugün hiç olmadığı kadar belirgindir. Bir Fransız gazetesinde salyangozdan bahseden bir manşet gördüğünüzde, konunun sarımsaklı tereyağıyla yapılan enfes salyangoz mezesi değil, genellikle Fransız çiftçiler tarafından kullanılan ve araçları *"salyangoz hızında"* sürerek trafiği yavaşlatmak için yapılan eylem olduğunu anlarsınız. Çiftçilerin belli başlı şikâyetlerinden biri, kendilerine dayatılan Avrupa Birliği standartlarının geleneksel yaşam biçimlerini yok ediyor olmasıdır. Sonraki bölümlerde göreceğimiz gibi, Fransa kırsalının birçok yöresinde gıda ve şarap üretimi yüzyıllara dayanan deneyimle geliştirilen yöntemlere bağlı yapılır.

Muhtemelen Fransızların McDonald's karşıtı protestolarına da aşinasınızdır. Ancak Fransız elitlerinin bu Amerikan devine gösterdiği küçümseyici tavra karşın, Fransa, burada anıldığı ismiyle McDo'nun ikinci en büyük deniz aşırı pazarıdır. Sonra göreceğimiz gibi, seçkinler ve sıradan insanlar arasındaki ayrım Fransa için hiç de yeni bir şey değildir.

Ne yazık ki yemeği Fransız kimliğini tanımlamak için kullanmak 1990'lı yıllardan bu yana aşırı sağ politikacıların en sevdiği taktiklerden biri olmuştur ve geçtiğimiz yıllarda ana

akım siyasette de popülerleşmiştir. Örneğin, 2012 Cumhurbaşkanlığı seçimlerinde hem Marine Le Pen hem de Nicolas Sarkozy helal eti Fransa'nın kültürel değerlerine ve çiftçilik geleneklerine bir tehdit olarak nitelemiştir. Sağ eğilimli şehir konseyleriyle yönetilen bazı kentlerde domuz eti içermeyen seçenekler okul menülerinden çıkarılmıştır. Milliyetçi mitinglerde domuz etli yemeklerle ve şarapla dolup taşan masalar kurulur. Domuz eti ve şarap Fransa'nın Müslüman topluluklarının ve göçmenlerin tehdidi altında olduğunu iddia eden sağcı söylemin totemleri haline gelmiştir. Buradaki alt metin pek de gizli değildir: Fransız olmak için, bir Fransız gibi yemeli ve içmelisiniz. Ancak, Fransız tarihinden çıkarılabilecek en net mesajlardan biri, Fransız gastronomisinin tüm dünyadan gelen lezzetlerin ve adetlerin bir karışımı olduğudur: Üzüm bağları Romalıların mirası, en ünlü hamur işi Avusturya'nın bir hediyesidir ve Türklerden o muhteşem kahveleri almasalardı Fransızların meşhur *café*'leri olmayacaktı. Çikolata? Meksika'dan. Provence mutfağı? Yine Amerika kıtasından gelen domates olmadan nasıl olacağını düşünün. Kısacası, anlatımız tek bir "saf" ve değişmez Fransız mutfağı olduğu iddiasının ne kadar gülünç olduğunu ortaya koyacak.

Yemek, toplum ve politika Fransa'da sürekli gelişmek, ancak temel dinamikleri bakımından şaşırtıcı biçimde tutarlı kalmak suretiyle iç içe geçmiştir. "Yemek kültürü" siyasetin, ekonominin ve kültürün yemekle olan kesişimindedir ve bir ülke ve insanları hakkında çok fazla şeyi ortaya koyabilmeye muktedirdir. Fransa'nın yemek kültürünü ilk günlerinden itibaren keşfe çıkarak, dünya sahnesine yükselişini açıklayan bazı kalıcı özelliklerinin yanı sıra en acı dolu düşüşlerini, en korkunç çatışmalarını ve en muhteşem yeniliklerini de ortaya koymaya çalışacağız.

Devrimlere yol açan kıtlıklardan, mutfağa yeni unsurlar getiren savaş ve fetihlere veya milyonların yeme alışkanlık-

larını değiştiren radikal dini ve felsefi değişimlere dek Fransa'nın tarihi, mutfaktaki arayışlarıyla iç içe geçmiştir. Pasteur ve Appert gibi büyük isimleri ya da Fransız *café*'lerinde gelişen modern çağın en etkili siyaset felsefelerini ele aldığımızda göreceğimiz gibi, insanlık tarihinde dönüştürücü etkiye sahip olmuş kimi yeniliklerin kökleri Fransız mutfağında bulunur. Küresel düzeni dönüştürmüş ve dünyanın her köşesinde büyük acılara neden olmuş Avrupa emperyalizminin trajik tarihinin derinlikleri, gıda ve tarımın sömürülme biçimleri düşünülerek aydınlatılabilir. Galyalıların mutfak mirasından İkinci Dünya Savaşı'nın unutulmuş sebzelerine, Fransa'nın ilgi çekici ve şaşırtıcı hikâyesini Roma döneminden modern zamanlara kadar ele alacağız.

Gıda ayrıca engizisyon mahkemelerinden Soğuk Savaş döneminde Coca-Cola'ya karşı düzenlenen mücadeleye dek her yerde ortaya çıktığı gibi Fransa halklarının gelişen ve birbirleriyle örtüşen kimlikleri içinde de önemli bir bileşendir. Yüzyıllar boyunca bir sosyal statü ve zenginlik emaresi olarak başarıyla kullanılmıştır ve zenginlerle yoksulların yeme alışkanlıkları arasında varlığını hâlâ sürdüren ayrım, içinde bulunulan toplum hakkında birçok şeyi ortaya koyar. Fransa mutfağı ne kadar özgün olursa olsun, kitabın sonunda Amerikan ve Fransız mutfakları arasında zaman zaman baş gösteren düşmanlığı haksız çıkaracak bazı temel benzerlikler olduğunu göreceğiz.

Kitap kısa bölümlerden oluşuyor; her bölüm tam da güzel bir sofrada anlatılmaya uygun kısa hikâyeler anlatıyor. Şimdiden biraz açlık hissettiğinizi ve aşina olmadığınız Fransız yemekleri ve şarapları hakkında az da olsa meraklandığınızı umuyoruz. Bu kitap sizi Fransa'ya gitmeye ve pazarlarında, şehirlerinde ve kasabalarında dolaşmaya teşvik ederse çok memnun oluruz. Ancak eğer bu kitabın sonunda dışarıya çıkıp bir şişe Fransız şarabı, taze bir ekmek ve damak tadınıza

uygun bir Fransız peyniri alıp bunların tadını yeni bir zevkle, yalnızca bir şeyler yediğinizi değil, Fransa'nın zengin tarihinin tadına baktığınızı hissederek çıkarırsanız, kendimizi görevimizi layıkıyla tamamlamış addederiz.

# ATALARIMIZ GALYALILAR | 01

Çoğu Fransız, büyük Rönesans hümanisti François Rabelais'in "Şarap içen Tanrıya dokunur" sözüne kesinlikle katılacaktır.[1] Rabelais kendi döneminde sıklıkla müstehcenlik ve sapkınlıkla suçlanmış olsa da buna neden olan bu tartışma götürmez sözleri değildi.

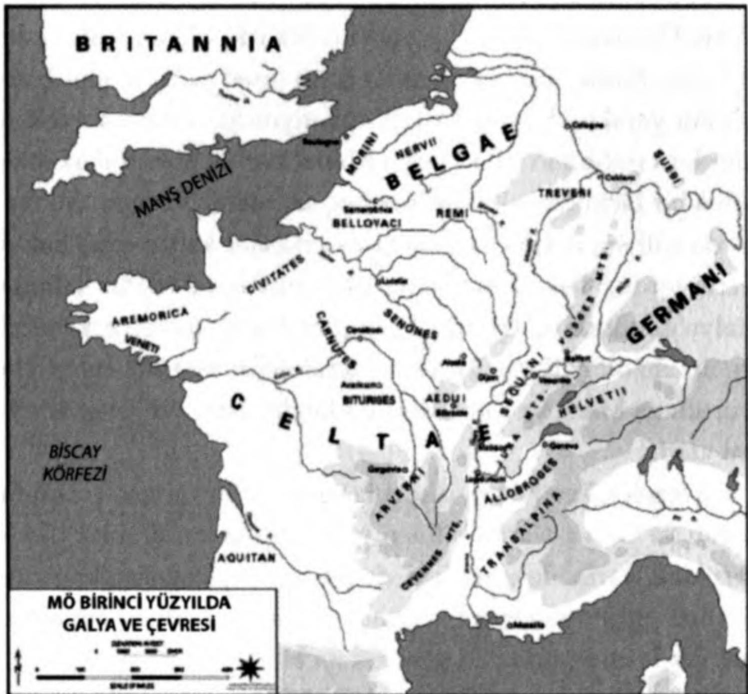
Aslında bugün Fransa olarak bildiğimiz topraklarda, şarabın bilinmediği zamanlar da vardı. Bundan 2500 yıl önce, Romalılardan evvel, şarap yabancı bir içki olarak kabul ediliyordu; Roma öncesi Fransa'da çoğu insan *cervoise* isimli, arpadan yapılan mayalı bir içki tüketiyordu. Yalnızca varlıklı sınıflar tarafından içilen şarap Romalıları ve Yunanlıları şoke eden bir biçimde sulandırılmadan, saf olarak ve aşırı miktarlarda içiliyor, üstelik kadınlara da erkekler kadar içme hakkı veriliyordu.[2] Tüketilen şarabın çoğu büyük miktarlar halinde İtalya'dan ithal ediliyordu.[3] Yalnızca Fransa'nın en eski şehri ve limanı olan, Foçalı Yunanlar tarafından MÖ 600 civarında kurulmuş Marsilya'nın civarında küçük çaplı bir şarap üretimi vardı.

Pireneler, Ren Nehri, Akdeniz ve Atlas Okyanusu arasında kalan ve Galya olarak bilinen geniş topraklar, Fransız okullarındaki tarih dersleri için doğal bir başlangıç noktasıdır. Fransız eğitim sistemini sağ salim atlatmış herkes Galyalılar hakkında en azından iki şeyi çok iyi bilir.

İlki, Galyalılar "atalarımızdır". Modern Fransa'daki öğrencilerin aslında çok daha karmaşık olan soy ağacının karşısına kısmen de kasten dikilen "Atalarımız Galyalılar" cüm-

lesi, uzun yıllar boyunca Fransa'daki tarih ders kitaplarının değişmez nakaratıydı. ("Aynı potada eritmek" denince akla gelen potanın fondü kabı olduğu bir ülkede bu yaklaşım belki de kaçınılmazdı.)

Fransa'da okula giden çocukların öğrendiğinden emin olunabilecek ikinci şey, Galyalıların druidler tarafından yapılan ve olağanüstü bir güç veren sihirli bir iksire sahip olduğudur. Bunun sebebi, Fransız çocukların tüm çocuklar gibi cedlerini anlatan sıkıcı derslerde uyuklaması ve süper kahramanlarla ilgili çizgi romanları tercih etmesidir; tıpkı ufak tefek fakat kurnaz Galyalı savaşçı Asteriks çizgi romanları gibi. Asteriks ve dostu Oburiks, druid dostları Getafiks'in yaptığı sihirli ik-




Roma işgalinin hemen öncesinde, MÖ birinci yüzyılda Galya. ABD Askeri Akademisi, Tarih Bölümü.

sir sayesinde Romalı lejyoneri patakladıkları, yaban domuzu yedikleri ve fıçılar dolusu *cervoise* içtikleri çeşitli maceralara atılır. Asteriks kitapları 1960'lı yıllardan bu yana muazzam bir okuyucu kitlesi edinmiştir ve hatta belki de gelmiş geçmiş en kusursuz rol–oyuncu eşleşmesi ile Gérard Depardieu'nün sarhoş ve yaygaracı Oburiks'i oynadığı bir film serisine giden yolu açmıştır.

Peki, Galyalılar gerçekte kimdir? Romalılara göre Galyalılar aşağı yukarı Asteriks ve Oburiks gibidir: gürültücü, sarhoş, cahil, kavgacı, parti sever kuzeyli komşular. Galyalılar geriye pek yazılı tarih bırakmadıkları için onlar hakkında bildiklerimizi çoğunlukla Roma kaynaklarından öğrenmekteyiz. Dolayısıyla yukarıdaki tanım tam olarak doğru olmayabilir. Hatta bir Galya ulusu veya siyasi kimliği fikri bile pek tutarlı değildir; Galyalılar aslen o dönemde Avrupa'nın neredeyse her yerinde yaşayan ve çok sayıda farklı kabile şefi tarafından yönetilen Keltler'dir. Romalılar bu insanlara Galyalı dedi ve böylece onlardan haberdar olmuş olduk, ancak Galyalıların kendileri muhtemelen Galyalı olduklarını bilmiyordu.

Galyalılar, sıradan Romalının dikkatini MÖ 390'da Roma'yı yağmaladıkları zaman çekmeye başladı. *Roma Tarihi* eserinde Titus Livius, Galyalıların İtalya'yı "lezzetli meyveler ve özellikle de şarap" için işgal ettiğini yazar, fakat nihayetinde barış için talep ettikleri altın, üstelik yaklaşık yarım ton altın olmuştur.[4] Romalılar kabul eder, ancak iş altını tartmaya geldiğinde Galyalıların kendilerini yanlış ağırlıklarla kandırmaya çalıştığını ileri sürerler. Galyalıların lideri Romalıları susturmak için basit ama etkili bir teknik kullanır: kılıcını terazinin üstüne atar ve "*Vae victis*!" (Vay yenilenin haline!) diye haykırır. Romalılar mesajı anlar. O kadar iyi anlarlar ki, sonraki 350 yılı Akdeniz kıyılarını işgal ederek geçirir ve sonunda Galya'yı alırlar. Jül Sezar, kavim lideri Vercingetorix'i mağlup edişinin ardından MÖ 52'de "*Gallia est pacata*" (Galya

boyunduruk altına alındı) diye yazar. Bunu takip eden beş yüzyıl boyunca Galya, Roma İmparatorluğu'nun en önemli ve müreffeh eyaletlerinden biri haline gelir ve halkı kademeli olarak "Galyalı-Romalı" olur. Dinlerinden dillerine ve yeme içme alışkanlıklarına kadar kültürlerinin her veçhesi Romalılardan gelen unsurlarla birleşir. Bugün çok sevilen Fransız dili de bu Galya ve Roma evliliğine dayanmaktadır.

Galyalılar Romalılaştıkça, Romalıların şarap içme ve bağcılık alışkanlıklarını edinmeye başladılar. Galya'nın her yanında yeni bağlar oluşturulmaya ve Roma'da dahi takdir edilen fevkalade çeşitli şaraplar üretilmeye başlandı. MS birinci yüzyılda Yaşlı Pilinius, Galyalıların, Rhone Vadisi'ndeki Vienne civarında mükemmel bir kırmızı şarap ürettiğini yazar. Galyalı-Romalı şair ve şarap üreticisi Ausonius'un yazdıkları sayesinde dördüncü yüzyılda Bordo yöresinde şarap üretildiğini biliyoruz (günümüzün en iyi Saint-Émilion şarabı üreticilerinden Château Ausone ismini Ausonius'dan almıştır). Bugün şaraplarıyla büyük üne kavuşmuş Burgonya, Alsas ve Savoie yörelerinde, hatta muhtemelen günümüzde Normandiya olarak anılan kuzey topraklarında dahi yeni şarap üretme kültürleri doğmaya başlamıştı.

Bu şaraplar muhtemelen modern damak zevkimize hiç uygun düşmeyecekti. Bunlar her şeyden önce çok daha sert şaraplardı. Daha "medeni" şarap tüketicileri bu yüzden şaraplarını sulandırarak içerdi. Şaraplar gözenekli muhafazalarda saklanıp dinlendirildiği için tadı çok kolay bozulurdu ve bu yüzden genellikle bal veya aromatik otlarla tatlandırılması gerekirdi. Yıl (vintage) ve yöre (teruar) mefhumları henüz ortada yoktu. Şarabın bu denli sevilmesinin nedeni tadı değil, sosyal hayat ve dini ritüeller için çok elverişli olan gevşetici etkisi ve temizliğinden şüphe edilen su için dezenfekte edici olarak kabul edilmesinden kaynaklanıyordu. Sonraki bölümlerde göreceğimiz gibi, günümüzün meşhur Fransız şarapları

üzüm çeşitleri ve şarap yapım teknikleri üzerinde yürütülen ve yüzyıllarca süren saplantılı deneylerin bir sonucudur. Bu nedenle Fransız şarap üreticilerinin, ürünlerinin kökeninin ne kadar eskiye dayandığını vurgulama eğilimi, söz konusu şarabın yüzyıllardan beri tutarlı bir kalite sunduğu anlamına gelmemektedir. Bu pazarlama yaklaşımı aslında sanayileşme ve kentleşmenin altüst edici etkilerini dengelemek için çeşitli gastronomi geleneklerinin abartıldığı ve hatta uydurulduğu on dokuzuncu yüzyılda ortaya çıkmıştır.[5]

Galyalılar, Romalılardan önce büyük şarap üreticileri olmayabilir, ancak yokluğunda şarap ve alkolün tadını bugün olduğu gibi çıkaramayacağımız bir şeyi icat etmeyi başardılar: tahta fıçı. Tahta fıçıyı tam olarak ne zaman icat ettiklerini belirlemek çok mümkün olmasa da Sezar, Galya'yı MÖ birinci yüzyılda işgal ettiğinde Galyalıların hâlihazırda tahta fıçılar kullandığını biliyoruz. Genellikle *cervoise* için kullanılan fıçılar salamura veya tütsülenmiş domuz eti ve balık gibi gıdaları taşımak için de bir araçtı. Kısacası gıda taşımak için hâlâ amfora kullanan medeni Romalılardan bir adım öndeydiler. Bugün baktığımızda tahtadan yapılmış ve yuvarlanabilir bir muhafaza, kulplu bir seramik vazoya göre gıda taşımak için daha elverişli görünebilir. Ancak Romalıların insan gücü gerektiren işleri yaptırmak için köleleri vardı.

Modern sert içkilerin çoğunun alkole hoş aromalar katan tahta fıçılarda dinlendirildiğini düşündüğümüzde, bir kadeh konyak, viski ya da şarabı çok daha lezzetli hale getirdikleri için atalarımız Galyalılara teşekkür etmeliyiz. Romalılar ve hatta İtalyanlar bile Galyalılara müteşekkir olmalıdır, zira İtalyan mutfağının demirbaşlarından olan balzamik sirke aylarca, hatta yıllarca fıçılarda dinlendirilmiyor olsaydı, bugünkü halini asla alamayacaktı.

Galya-Roma döneminin Fransa'da bıraktığı izleri, özellikle güneydeki şehir ve kasabaları süsleyen iki bin yaşındaki

binaların, su kemerlerinin ve köprülerin güzelliğini takdir etmemek mümkün değildir. Bunların en güzel örneklerinden biri olan antik Arles kentinin görkemli Roma arenası etrafında son derece iyi korunmuş yerleşkeler vardır. Dar ve dolambaçlı sokakları hem antik uygarlıkların hem de modern Provence'ın güneşli yüzünün izini taşıyan Arles, Fransa'da zamanın her daim doğrusal ilerlemediği algısı yaratır. Provence, antik ile modernin birbiriyle kucaklaşarak yarattığı tümüyle *Fransa'ya özgü* benzersiz bir tarihin temsilcilerindendir.



Arles'da MS 90'da inşa edilen yirmi bin kişilik Roma Arenası, at arabası yarışları ve gladyatör dövüşlerine ev sahipliği yaptı. UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan arena çok iyi korunmuş haldedir. Günümüzde burada hâlâ konserler ve boğa güreşleri düzenlenmektedir. © Gilles Lagnel (Pixabay Photos).

# BÖBREK BAKİRESİ | 02

Fransa'nın en güzel şehirlerinin çoğu Galyalı-Romalılar tarafından kurulmuştur. Bu şehirlerden biri olan Limoges, Güneybatı Fransa'nın Limousin yöresinin tarihi başkentidir ve muhtemelen Roma İmparatoru Augustus tarafından bizzat kurulmuştur. On sekizinci yüzyılda geliştirilen meşhur porseleninden önce de savaşlar, despotlar ve vebadan arda kalan zamanlarında Limoges, gelişmiş bir dini ve kültürel merkezdi. Ortaçağdan kalma tarihi mahallesinin dolambaçlı sokakları, Limoges'un ve Fransa'nın tarihine dair önemli bir ipucu saklar: *La Vierge au rognon*, Böbrek Azizesi. Notre-Dame-des-Petits-Ventres isimli küçük bir şapele saklanmış bu heykelde Meryem ve bebek İsa tasvir edilmiştir ve bebek İsa büyük bir ciddiyet ve iştahla elindeki böbreği yemektedir. Bu manzara doğal olarak akla bazı sorular getirir. Neden böbrek? Katı gıdaya geçmek için erken değil mi? Birisi bizimle dalga mı geçiyor? İkinci sorunun cevabı bariz bir "*evet*" olabilir, ancak diğer iki soruya yanıt vermek için Galya-Roma dönemine geri dönelim.

Galya kabileleri arasında çok Tanrılı bir Kelt dini yaygındı, ancak Roma fethinden sonra Kelt Tanrılarının büyük kısmı Roma Tanrılarıyla kaynaştı ve yeni bir Galya-Roma dini oluştu. Örneğin Kelt Tanrısı Granus ve Roma Tanrısı Apollo şifa ve güneşle ilişkilendirilmiş Tanrılardı ve bazı Galyalı-Romalılar Apollo Grannus ismini verdikleri melez bir Tanrıya tapınmaya başladı. Romalılaşan Tanrıların genellikle Kelt Tanrıçalarla eşleştirilmesi, büyük bir kültürel kaynaşmanın

sembolik tezahürüdür. Çok Tanrıcılığın dogmatik olmayan doğası Galya-Roma tanrısal varlıklarının değiştirilmeye ve uyarlanmaya açık olmaları sonucunu doğurmuştur.

Ancak her şeyin bir sınırı vardır ve Galyalı-Romalıların bu uysallığı nihayetinde Hıristiyanlık sınavıyla karşı karşıya kalmıştır. Hıristiyanlar tek bir Tanrıya inanır ve sonuç olarak Hıristiyanlığın Tanrısının bu çok tanrılı dinin tanrısal varlıklarıyla kaynaşması umudu hiçbir zaman söz konusu olmamıştır. İlk Hıristiyan misyonerler ortaya çıkıp yerel halkı yanlış idollere tapmakla suçladıklarında Galya-Romalılardan dostane bir tavır görmediler. Bu misyonerler milattan sonra birinci ve dördüncü yüzyıllar arasında genellikle görmezden gelindi veya zulme uğradı, hatta bazen öldürüldü.



Kasapların eski şapeli Notre-Dame-des-Petits-Ventres'deki (Küçük Midelerin Bakiresi) *La Vierge au rognon* (Böbrek bakiresi), Limoges. © Karine Hénaut, 2017.

Bu Galyalı din şehitlerinin belki de en ünlüsü, 177 yılında ölen Azize Blandina'dır. Azize Blandina ve Hıristiyan yoldaşları, Galyalıların başkenti Lyon'da (eski adıyla Lugdunum) aslanlara yem edildi. Ancak aslanlar, ya çok zayıf olduğu için pek cazip bir yemek gibi görünmediğinden ya da Tanrı tarafından korunduğu için Blandina'yı yemeyi reddetti (inancınıza göre kendiniz karar verin). Bunun üstüne inancından vazgeçmesi için işkenceden geçirildi, ancak kabul etmeyince nihayetinde idam edildi. Blandina günümüzde Lyon kentinin azizesidir (ancak aslanlarının değil).

Böylesi bir ölüm çok korkunç görünse de din şehidi olmak aziz kabul edilmek için etkili bir yöntemdir. Örneğin Aziz Lawrence, üçüncü yüzyılda Roma'da yoksullara para ve yiyecek dağıtmasıyla tanınan bir papaz yardımcısıydı. Yaptıkları Roma İmparatoru Valerianus'un dikkatini çekti ve imparator Lawrence'den cemaatindeki varlıklı kişileri kendisine getirmesini istedi. Lawrence imparatora dilenciler, sakatlar ve yetimler getirerek, "İşte kilisenin en büyük zenginlikleri," dedi. İmparator pek eğlenmemiş olacak ki, Lawrence'in kor ateşte yavaşça yakılarak öldürülmesini emretti. Kor ateş üzerine yerleştirildikten bir süre sonra Lawrence cellatlarına dönerek şöyle demişti: "Bu taraf iyi pişti, artık diğer tarafa çevirebilirsiniz." Bu nüktedan yorum Lawrence'ı aşçı ve şeflerin koruyucu azizi yaptı.

Fransa'da gıdayla ilgili mesleklerin çoğunun, sonları her zaman bu kadar dehşet verici olmasa da, bir koruyucu azizi vardır. Hıristiyan azizlerinin en bilinenlerinden Tours'lu Aziz Martin, dördüncü yüzyılda doğal nedenlerden ölmüştür. Martin, bağcıların (ve belki de uygun bir şekilde alkoliklerin) azizidir ve Touraine yöresine bağları budamayı öğreten kişi olduğu söylenir. Efsaneye göre eşeği asma yaprağı yer ve bir sonraki yıl köylüler yaprakları yenmiş asmaların daha az üzüm verdiğini, ancak bu üzümlerin daha büyük ve lezzetli

olduğunu fark eder. Aziz Martin sağolsun, Touraine şarapları Fransa'nın en iyi şarapları olma ününe sahiptir. Bir diğer efsaneye göre Martin'in ölümünün ardından bağcılar o kadar çok ağlarlar ki gözyaşları üzümlerinin tadını değiştirir ve bu yüzden de Fransa'nın en iyi şarapları Touraine'e değil Burgonya ve Bordo yörelerine aittir.

Artık Limoges'e ve Böbrek Azizesine geri dönelim. Fransa'da gıdayla ilintili mesleklerinin büyük kısmı zaman içinde bir mesleğe dâhil olmak için katı standartlar koyan ve üyelerinin ortak çıkarlarını koruyan kendi loncalarını geliştirdi. Loncalar ortaçağda çok önemli siyasi ve sosyal gruplar haline geldi ve Fransa'daki loncaların büyük kısmı kendilerini kollayan bir koruyucu aziz edindi. Limoges'deki güçlü kasap loncası, koruyucu azizi olarak Aziz Aurélien'i seçmiştir. Aurélien aslında üçüncü yüzyılda çok sayıda Limoges sakinini Hıristiyanlığa gerçirmiş Limoges piskoposu Martial'ı öldürmek için kente gönderilen bir pagan rahibidir. Martial, Tanrıdan kendisini korumasını ister, son derece nazik bu Tanrı da Aurélien'i bir yıldırımla öldürür. Martial bunun üzerine kendisini biraz kötü hisseder ve Tanrıdan Aurélien'i diriltmesini rica eder. Piskoposuna karşı epey sabırlı olduğu anlaşılan Tanrı, kendisinden isteneni yapar. Artık Hıristiyanlığın ilginç olabileceğine ikna olan Aurélien din değiştirir ve Martial'in ölümünün ardından Limoges piskoposu olur. Martial da daha sonra Limoges'un koruyucu azizi olacaktır.

Rue de la Boucherie (Kasap Sokağı) etrafında konuşlanmış Limoges kasapları, ibadet için "kasapların şapeli" olarak da anılan, on beşinci yüzyılda inşa edilmiş Notre-Dame-des-Petits-Ventres (Küçük Midelerin Bakiresi) şapelini kullanırlardı. Kasap dükkânları ve mezbahaların çoktan kapandığı sokak, günümüzde ahşap evleri ve güneşli meydanlarıyla büyüleyici bir yerdir. Sunağında beklenebileceği gibi Aziz Aurélien ve Aziz Martial heykellerinin bulunduğu şapel de tek başına

görülmeye değerdir; sunakta kendine yer bulan tuhaf Böbrek Bakiresi heykelinin anlamının artık biraz daha açık olduğunu umuyoruz. Bu heykel, kasapların küçük çocuklara ve yeni doğum yapmış annelere böbrek verme geleneğinin yanı sıra ortaçağda Fransa kentlerinde ticaret ve dinin ne denli kaynaştığını da yansıtır.[1]

Fransızlar, hayvanların Amerika'daki süpermarketlerde pek sık karşılaşmayacağınız kısımlarını büyük bir zevkle yerler. Özellikle de kasapların yüzyıllar boyunca önemli bir toplumsal rol üstlendiği Limoges'da. 1970'li yıllarda kasap mahallesinin yıkılmasını öngören şehir planlamasına karşı mücadele etmek için kurulan *Frairie des Petits Ventres* (Küçük Karınların Kardeşliği) derneği sponsorluğunda her yıl düzenlenen yemek festivaline katılırsanız, sakatat gastronomisinin sınırlarında gezebilirsiniz. Derneğin başarılı olmasından bu yana Quartier de la Boucherie her yıl ekim ayında büyüleyici et yemekleri sunan düzinelerce standın kurulmasıyla yeniden tarihi karakterine bürünür. Kuzu kanıyla yapılan nispeten uygun fiyatlı *girot* sosisini tadabilir veya sarımsak ve maydanozla sotelenen meşhur koyun testisini deneyebilirsiniz. Gerçekten cesur olanlar, festivale adını veren *"petits ventres"* yemeğini deneyebilir: klasik sakatat yahnisini andıran bu yemek, içi düşünmek istemeyeceğiniz sakatlarla doldurulan koyun midesiyle yapılır. Daha hassas olanlar ise Avrupa'nın en iyi büyükbaş etlerinden ve yörenin günümüzde en çok bilinen gastronomi değeri olan Limousin bifteğinden yapılmış muhteşem bir hamburgeri tercih ederek daha alışılmış bir yemeği de çekinmeden tadabilir.

Roma İmparatoru Konstantin, Hıristiyan olunca, din şehitlerinin altın çağı dördüncü yüzyılda kapanmış oldu. Hıristiyanlık çok geçmeden imparatorluğun resmi dini ilan edildi. Gitgide daha fazla Galya-Romalı pagan alışkanlıklarından vazgeçti ve Fransız Katolikliğinin ilk temelleri böylece atıldı.

Bu ilk Hıristiyanlar şüphesiz yeni dinlerinin Galya'daki geleceğinin muhteşem olacağından çok emindi. Sırtlarını dayadıkları imparatorluğun duvarlarının çatlamaya başladığının farkında değillerdi.

# TABAKTAKİ BARBARLAR | 03

Tarihte çok az imparatorluk, egemenliği altındaki toprakların genişliği bakımından Romalılara rakip olabilir. Gücünün doruğunda olduğu dönemde İngiltere'den Mısır'a, İspanya'dan Suriye'ye uzanan sınırlar dâhilinde dünya nüfusunun yaklaşık dörtte biri Romalıların egemenliği altında yaşamıştır. Teknoloji ve kültür alanındaki başarıları, yüzyıllara meydan okuyan yolları ve su kemerleri, birçok Avrupa dilinin temelinde yatan dili, hâlâ tüm dünyada okuyucuları büyüleyen şiir geleneği bugün dahi etkileyicidir. Öte yandan Romalılar şüphesiz çok sayıda korkunç şey de yapmıştır; kölelere sahip olmuş, insanları aslanlara yem etmişlerdir. Kartaca'yı yerle bir ettikten sonra tarlalarına tuz döktüklerini de unutmayalım. Ancak bunların hiçbiri, uygarlığın zirvesi olduklarına dair inançlarında bir azalmaya neden olmamıştır.

Roma gastronomisi de benzer bir çift yönlülüğe sahipti. İmparatorluğun dört bir yanından toplanan muhteşem şaraplar ve harika yemeklerin yanı sıra etik ve estetik açıdan son derece şüpheli lezzetlere de sahipti. Örneğin kaz ciğeri yapmak kazları zor kullanarak beslemeyi gerektirirken kapon isimli beyaz et de horozların iğdiş edilmesiyle başarılan bir inovasyondu. Tüm varlığını yemek için harcadıktan sonra intihar eden Romalı ünlü gurme Apicius (MS 1), flamingo dili, deve topuğu ve dişi domuz meme ucu ve vulvasının lezzetinden bahseder.

Gastronomilerinin bu denli çeşitlilik barındırması, Romalıların yiyeceklere olan düşkünlüğünde hiçbir sınırın olmadığını düşündürebilir. Ama gerçekte Romalıların son derece

bayağı, hayal edilemeyecek kadar uygunsuz ve medeniyet yoksunu bulduğu bir uygulama vardı. Bu affedilemez günah elbette yemekleri zeytinyağı yerine tereyağıyla hazırlamaktı ve bir Romalı için bu, "barbar" tanımındaki en önemli unsurlardan biriydi.

Bundan yüzyıllar önce, Romalılar Yunanların gözünde barbardılar. Ancak artık bilinen dünyanın büyük kısmı Roma egemenliği altında olduğu ve Romalılarca şekillendirildiği için kendi antitezlerine, gerçek Romalının ne olduğunu belirginleştiren çok daha aşağı bir "öteki" tanımına ihtiyaçları vardı. İmparatorluğun uç bölgelerinde yaşayan Cermen ve Avrasya kabileleri kolaylıkla barbar kalabalıkları olarak tanımlandı. Nihayetinde ne Latince konuşuyor ne Roma tanrılarına tapıyor ne de Roma hukukuna göre yaşıyorlardı. Sadece ne yediklerine bakmak bile barbarlıklarını anlamaya yeterdi. Yemek her zaman toplumları kötü göstermek için kullanışlı bir mekanizma olmuştur. Antik dünyada da durum farklı değildi. Karşınızdaki insanlar tereyağı kullanıyor, şarap yerine bira içiyor ve tarım ürünleri yerine av etiyle besleniyorsa barbar olduklarını anlayabiliyordunuz.[1]

Galyalı-Romalılar zaman içinde "medeni" Roma alışkanlıklarına adapte olurken bugünkü Fransa'nın kuzey ve doğusunda yaşayan Cermen kabileler kendi mutfak geleneklerine bağlı kaldı. Bazıları, halkın yemekleri daha ziyade tereyağı ile pişirdiği ve bira ya da elma şarabı tükettiği Kuzey Fransa ile çoğu yemeğin zeytinyağı ile hazırlandığı ve şarabın sofradaki yerinin tartışmasız olduğu Güney Fransa arasındaki bugün dahi son derece belirgin olan farkın kaynağının bu olduğunu savunur. Bu kadar basit olsaydı çok hoş olurdu, ancak gerçekte mutfaklar arasındaki ayrım Roma/Cermen nüfus haritasıyla tam olarak eşleşmez (ve daha sonra göreceğimiz gibi, böylesi sosyal tercihler genellikle tek bir tarihsel faktöre bağlı değildir).

Roma'nın üstünlük hissi her zaman imparatorluğun gerçek gücüyle orantılı değildi (ki bu tarihsel olarak genel bir

dertleriydi) ve Roma dördüncü ve beşinci yüzyıllarda sıklıkla barbar kabilelerin saldırılarına uğruyordu. Romalılar barbar kabilelerin bazılarını toprak veya ganimet vaadiyle sınır bölgelere yerleşmeye ve diğer barbar kabilelerin saldırılarına karşı Roma topraklarını savunmaya ikna etmeyi becerdiyse de bu strateji yalnızca kısa vadede başarılı oldu. Galya nihayetinde Vandalların, Alanların, Suevilerin, Burgonyalıların, Vizigotların ve en önemlisi Hunların ve Frankların akınına uğradı.

Günümüzde halen gaddarlığı ve yabaniliği ile anılan Hun hükümdarı Attila, adına herkesin aşina olduğu birkaç barbar hükümdardan biridir. "Tanrının kırbacı" lakaplı Attila, Doğu Avrupa'da büyük bir imparatorluk kurduktan sonra 451 yılında Galya'yı işgal etti. Aralarında Metz'in de bulunduğu şehirleri yağmaladı ve nüfusun büyük kısmını öldürdü. Dehşete düşen Galyalılar topraklarını terk ederek kaçmaya başladı. Attila nihayet 451 Haziran'ında Paris yakınlarında Roma ordusuna yenildi. Katalon Muharebesi Avrupa tarihinin en kanlı savaşlarından biri ve Attila'nın Avrupa'daki ilk büyük yenilgisi oldu. Ancak Romalıların zaferi kalıcı olmadı; Roma'ya kadar ilerlemeyi başaramasa da Attila bir sonraki yıl İtalya'yı fethetmek için geri döndü. 453 yılında düğün gecesinde kendi kanında boğularak, gerçek bir barbar gibi öldü.

Hunlar genel olarak Fransa'da pek sevgiyle anılmaz. Ancak fetihleri Fransa'da bir yemek efsanesinin doğmasına sebep oldu: Hunlar şukrut (*choucroute*) veya *sauerkraut* olarak anılan lahana turşusunun Alsas başkenti Strazburg gibi Fransa'nın doğusundaki bölgelerin mutfağına girmesini sağladı. Günümüzde Fransız *brasserie* ve *bistro*'larının klasik yemeklerinden olan ve genellikle domuz eti veya sosisle beraber yenen şukrut, Asya steplerinden gelen işgalciler sayesinde tüm Almanya ve Doğu Avrupa'da da popüler bir yemek oldu (her ne kadar bunun sorumlusu muhtemelen Hunlar değil on üçüncü yüzyılda Avrupa'ya akın eden Moğollar olsa da). Şukrut ve Almanya arasındaki ilişki, bir toplumu yedikleri ile

aşağılamanın yirminci yüzyılda modern bir örneğini doğurmuştur: dünya savaşları esnasında Anglo-Sakson ülkelerde "kraut", Fransa'da ise "şukrut yiyiciler", Almanlar için aşağılayıcı bir lakap olarak kullanılmıştır. Hatta Birinci Dünya Savaşı esnasında Amerikalı *sauerkraut* üreticileri ürünlerinin adını "özgürlük lahanası" olarak değiştirmiştir. Neyse ki dünya savaşlarının ardından *sauerkraut* üzerindeki siyasi damga silindi. Bugün muhtemelen yemeye doyamadığınız popüler sağlıklı yiyeceklerden biri.

Frankların etkisi ise, *Fransa*'nın Franklar diyarı demek olan *Francia*'dan türemesinden de belli olduğu üzere, çok daha kayda değer olmuştur. Franklar, Roma İmparatorluğu'nun sınır bölgelerinde, günümüzde Almanya, Belçika ve Kuzey Fransa'ya ait topraklarda yaşayan gevşek bir Cermen kabileler konfederasyonuydu. Uzun süren iç karışıklıklardan ve barbar istilalarından sonra Roma MS 476'da yıkılınca, Clovis isimli bir adam Frank kabilelerini bir araya getirdi ve kral oldu. Batı Avrupa'da Roma İmparatorluğu'nun parçalanmış topraklarında hem Roma ordularını hem de barbar kabileleri yenerek Galya eyaletlerini fethetmeye başladı.[2]

Clovis, ismini efsaneye göre bir deniz tanrısının soyundan gelen büyük babası Merovech'ten (Franklar bu dönemde pagandı) alan Merovenj hanedanını kurdu. Ancak Clovis Hıristiyan bir kadınla evlendi ve 496 yılında Alemanlarla karşı karşıya geldiği Tolbiac Savaşı'nda yenilmek üzereyken Hıristiyan Tanrısına dua etti ve savaşı kazanırsa vaftiz olacağına ant içti. Franklar savaşın seyrini değiştirip Alemanları yenince Clovis ve Franklar Hıristiyan oldu. Bu aslında ihtiyatlı bir siyasi hamleydi, zira artık Galya halkının büyük kısmı Hıristiyan olmuş ve piskoposlar çok güçlenmişti. Clovis Reims kentinde vaftiz edildi; Fransız krallarının vaftiz ve taç giyme törenlerinin Reims'te yapılması geleneği de böylece başlamış oldu. Ancak Clovis en sevdiği kentlerden biri olan Paris'i

başkent yapmaya karar verdi. Bu yüzden, geleneksel olarak Fransız tarihinin Clovis ve Merovenjler ile başladığı söylenir.

Clovis'in oğlu ve halefi olan Theodoric'in Anthimus isimli Yunan bir doktor danışmanı vardı. Anthimus, sağlık ve beslenme konusunda klasik Yunan yaklaşımının bir taraftarı olarak hastalıklardan korunmak veya etkilerini hafifletmek için bazı yiyeceklerin yenmesi gerektiğini savunuyordu. Yunan ve Roma yeme içme alışkanlıklarının Frank krallıklarında hayatta kalarak ortaçağa kadar ulaşmasına yardımcı olan *De observatione ciborum* isimli bir mutfak rehberi hazırladı. Örneğin burada sindirime yardımcı olması için bol miktarda zencefil kullanımını öneriyordu ve zencefil ortaçağ mutfağının da belli başlı malzemelerinden biri oldu. Anthimus'un tavsiyeleri yalnızca nelerin yenmesi gerektiğini değil, bunların nasıl hazırlanması gerektiğini de kapsıyordu. Kırmızı et önce haşlanmalı, ondan sonra bakırdan ziyade toprak bir kapta karabiber, karanfil ve diğer baharatların katıldığı bir sosta pişirilmeliydi. Et kızartılırken ateşe çok yakın tutulmamalı ve düzenli olarak ıslatılmalıydı. Nohut yalnızca çok iyi pişirilmişse yenmeliydi ve biraz tuz ve yağ ile hazırlanmalıydı.[3] Anthimus hem Romalılar hem de Merovenjler tarafından çok sevilen domuz eti üzerine de çok şey yazmıştır. Fransızlar domuz etine olan sevgilerini hiç kaybetmemiştir, hatta *dans le cochon tout est bon* ("domuzda her şey iyidir", yani domuzun her kısmı yenebilir) atasözünü yaratmışlardır.

Ancak Merovenjlerin gastronomiye olan en kalıcı katkısı muhtemelen insanların yeme biçimiyle ilgilidir. Roma asilleri yemek yerken uzanır veya arkaya doğru yaslanırdı. Yalnızca çocuklar, kadınlar, avam tabakası ve köleler oturarak yemek yerdi. Ancak Merovenj ziyafetlerinde herkes uzun sıralara otururdu ve bu Fransa'da bir gelenek haline geldi. Hatta bir sofrada uygun şekilde oturmamak bugün Fransa'da barbarlık olarak kabul edilir.




Fransız atasözü *dans le cochon tout est bon* (domuzda her şey iyidir), Lyon'un klasikleşmiş *bouchon*'larından Aux Trois Cochons–Le Père Fillion'un duvarını süsler. Bouchon'lar et yemekleri başta olmak üzere yalnızca yerel spesiyaller hazırlayan, uygun fiyatlı ve canlı bir atmosfere sahip tipik aile işletmeleridir. Fransa için alışılmadık bir özellikleri, çoğu bouchon şefinin kadın olmasıdır. Bunlardan biri yirminci yüzyılda Fransa'nın en etkili şeflerinden biri olmuş La Mère Brazier lakaplı Eugénie Brazier'dir. Yazarların fotoğrafı, 2016.

Günümüzde Fransızların herkesin bilmesi gerektiğini kabul ettikleri ve barbar yerine konmamak için canla başla çabalayan yabancıları bitap düşürmesi mümkün olan çok sayıda sofra adabı kuralı vardır. Örneğin kaz ciğeri kızarmış ekmeğin üstüne sürülmemeli, dilimlenerek yenmelidir. Salata yerken marulu bıçağınızla küçük parçalara ayırmak yerine yenebilecek şekilde katlamanız gerekir. Ve lütfen, *brie* peynirini ucunu keserek yemeye kalkmayın! Üçgen şekilli bu peynir boylamasına kesilmelidir ki herkes lezzetli orta kısmın tadını çıkarabilsin. Hazır başlamışken, sakın Saksonlar (ve günümüzde Anglo-Saksonlar) gibi kocaman kadehleri ağzına kadar şarapla doldurmayın. Anlayabileceğiniz gibi, Fransa'da barbar konumuna düşmenin hâlâ birçok yolu vardır.

# OBURLUĞA ÖVGÜ | 04

*Ne güzel ki, kader bana dilediğimi verdi. Dualarım rahibeleri doyuran ama bana daha da fazlasını veren lezzetli bir hediyeye layık oldu: onlar yemekle doyarken ben aşkla beslendim, sen sofraya iki yemek koyarken minnetle ışıldadım: senin verdiklerini yerlerken kalbim iyileşti, yemek onların vücudunu doyururken aşk benim ruhumu besledi; bana lazım olan esas bu olduğundan aşk benim için daha lezzetliydi. Tanrı yürekten gelen duayı duyar ve dudakları sonsuz bir ziyafetle yıkar.*

—Venantius Fortunatus, MS altıncı yüzyıl[1]

Eğer bu sözler sevginizi kattığınız bir yemek hazırlama ve sevdiklerinize yedirme ilhamı vermiyorsa ya kalbiniz ya da mideniz yok demektir. Altıncı yüzyılda yaşayan şair ve kilise adamı Enantius Fortunatus (Fransa'da günümüzde Fortunat olarak anılır), birazdan göreceğimiz gibi böyle bir eksiklikten muzdarip değildi. Manastıra çekilmiş eski bir kraliçeye ve kraliçenin kendisi için özel olarak hazırladığı yemeklere olan platonik aşkı, yazdığı şiirler sayesinde gastronomik bir aşk hikâyesi olarak çağlar boyunca korundu.

Yukarıdaki şiir Merovenj hanedanının Clovis'in 511 yılında ölmesinin ardından içsavaşlarla boğuştuğu bir dönemde yazılmıştı. Merovenj kralları, varlık ve topraklarını tüm oğullarına bırakma geleneğine sahipti. Bu yüzden her kralın ölümünde krallık yeniden bölünüyordu. Kardeşler mirastan kendilerine düşen payı büyütmek için sıklıkla savaşa tutuşuyordu. Aile içindeki tüm kavgalara rağmen Francia yine de Merovenj hanedanlığının elinde kaldı. Ancak yedinci yüzyılın sonlarına gelindiğinde krallar artık yalnızca birer kuklay-

dı. Gerçek otorite "saray nazırı" olarak bilinen güçlü kraliyet görevlisinin elindeydi.

Merovenj aristokrasisinin kadınları için hayat son derece acımasızdı. Kaderleri evlenmek ve bir erkek çocuk doğurmaya çalışmaktan ibaretti ve çok az sayıda kadın uzun bir ömür yaşama ve doğumda ölmeme şansına sahipti (bu dönemde kadınların ortalama yaşam süresi yirmi dokuz yıldı).[2] Yalnızca yaşayan erkek varis yoksa miras hakkına sahiptiler ve tahta geçmeleri söz konusu değildi. Çok eşlilik yasak değildi ve bir erkeğin (özellikle de bir aristokrat erkeğin) birden fazla eşi olması yaygın bir uygulama olmasa da kabul edilebilir bir durumdu. Kadınların evlilik dışı ilişkileri katı şekilde yasaklanmıştı ve ağır cezalara tabiydi, ancak erkeklerin metresleri olması olağandışı değildi. Sonuç olarak hakiki bir ataerkil toplumda yaşıyorlardı. Evli olmayan bir kadın için tek seçenek, bu dönemde ortaya çıkmaya başlayan manastırlardan birine çekilmekti. Manastırlar bekar ve dul kadınlar için bir nevi sığınak haline geldi.

Bu dönemde kadınların elindeki seçeneklerin acıklı hali, Thuringia kralının kızı Radegund'un hikâyesinde görülebilir. Günümüzde Orta Almanya'da bulunan Thuringia 531 yılında her ikisi de Clovis'in oğlu olan iki Frank kralı, Theodoric ve Chlothar tarafından fethedildi. Krallık Merovenj topraklarına katıldı ve o sırada on bir yaşında olan Radegund ve erkek kardeşi Chlothar'a verildi.

Radegund on sekiz yaşına geldiğinde Chlothar'la evlenmeye zorlandı, ancak yurdunu işgal eden ve kendisini ailesinden koparan bu adama karşı hiçbir sevgi duymuyordu. Mutsuz evliliği boyunca hiç çocuk doğurmadı. Kendisini okumaya, dua etmeye ve yoksul ve hastalara yardım etmeye adadı; o denli ki dalga geçmek için kralın bir rahibe ile evlendiği söyleniyordu. Ancak Radegund samimi, akıllı ve son derece dindar bir kadındı. Yaptığı hayır işleri ve Tanrıya olan

adanmışlığı sayesinde çok geçmeden azize olarak anılmaya başlandı.

Chlothar nihayetinde Radegund'un Loire Vadisi'nde Samur civarındaki Saix'te bulunan bir kraliyet mülkünde yaşamasına izin verdi. Ancak bu anlaşmadan sıkılmış olacak ki bir süre sonra Radegund'un saraya geri dönmesini emretti. Hıristiyan efsanesine göre, Radegund yazgısının elinden "yulaf mucizesi" sayesinde kurtuldu. Kralın adamlarından kaçarken girdiği yeni ekilmiş bir yulaf tarlasının ekinleri birdenbire büyüdü ve Radegund'u gizledi. Peşindeki adamlar bu mucize karşısında hayrete düştü ve Tanrıyı gücendirmek istemediklerinden kovalamacayı bıraktılar.

Daha yavan bir hikâyeye göre ise, kral Radegund'un kardeşini öldürdü. Saraydan kaçan Radegund birkaç güçlü Frank piskoposu kendisini diyakoz ilan etmeye ve peşine düşecek olursa kralı aforozla tehdit etmeye ikna etti. Hikâyelerden hangisi doğru olursa olsun, Radegund kralın elinden kaçmayı başarmıştı. Dindar bir hayat sürdü ve Poitiers'deki Sainte-Croix manastırının kurulmasına katkıda bulundu. Alçakgönüllülüğü sebebiyle manastırda başrahibe olabilecekken rahibe olmayı tercih etti. Onun yerine nedimesi ve arkadaşı olan Agnès başrahibe oldu.

Radegund ve Agnès İtalyan gezgin ve şair Venantius Fortunatus'u burada tanıdı. Venantius Fortunatus aslen İtalya'nın Treviso kentindendi, fakat Got akınlarından kaçmak için şehri terk etmişti. Sonunda Frank krallığı Austrasia'nın başkenti Metz'e ulaştı. Fortunat'ın şiirleri saray çevresinde çok sevildi ve yavaş yavaş ünlenmeye başlayan şair önce Paris'e, ardından da Tours ve Poitiers'e taşındı. Fortunat hayatı ve yemeği çok seviyordu ve bunu açıkça belirtmekten çekinmiyordu.

Radegund'la nasıl tanıştığı tam olarak bilinmese de sıra dışı hikâyesi nedeniyle Radegund'u mutlaka duymuş olmalıydı. Bildiğimiz şey Fortunat, Radegund ve Agnès arasında

derin bir dostluğun ve (platonik) bir aşkın doğduğu ve bu iki kadının Fortunat'a olan sevgilerini yemek ile gösterdiğidir. Karşılığında Fortunat da her ikisi ve yemeklerini öven şiirler yazıyor ve ayrıca bazen küçük hediyeler gönderiyordu. Radegung ve Agnès'in inanışları gereği oruç tuttuğu dönemlerde Fortunat biraz da olsa bir şeyler yemeleri için yalvaran mesajlar yolluyor, oruç tutmayı bıraktıklarında artık yemek yiyebilecekleri için ne kadar mutlu olduğunu anlatan mektuplar yazıyordu.

Sevimli rahibelerimiz bir noktada Fortunat'a biraz fazla yemek vermiş olacak ki şair bir rahatsızlık geçirdi. Doktoru tarafından katı bir perhize sokulunca Agnès ve Radegund'a görüşemeyecekleri ve yemeklerini yiyemeyeceği için ne kadar mutsuz olduğu hakkında dert yanmıştı. Doktoru yerden yere vuruyordu ("Onu memnun edecek hiçbir yemek yok" diyerek yakınıyordu).[3] Ancak nihayetinde iyileşti ve "sadık dudakların(ızın) peteğinden süzülen balla dolup taşan yemekler" yemeye geri döndü.[4] Balın en sevdiği şeylerden biri olduğunu da belirtelim.

Fortunat, rahibelerin yaptığı yemekleri anlatan hatırlanmaya değer açıklamalar bırakmanın yanı sıra bu "karanlık çağda" insanların (en azından, çevresinde sevecen rahibeler olan insanların) neler yediği hakkında da fikir sahibi olmamızı sağladı:

Kardeşçe ilginiz unutmama izin vermiyor,
getirdiğiniz yemeklerin beni nasıl hayatta tuttuğunu.
Bu akşamki yemek ne de cömertti.
Masanızda ballı sebzeler bir ileri bir geri iki tur attı.
Sırf kokusu beni şişmanlatmaya yeterdi.
Yemeği servis edenler ne zorluk çekti.
Yemeğin sonunda ayakları su toplamıştı.
Sonra kibirli bir et yığını belirdi, sanki bir dağ idi;
etrafı balık ve yahni tepecikleriyle sarılı bir dağ,

yemeğin içinde küçük bir bahçe gibiydi.
Oburca, açgözlülükle hepsinden tıka basa yedim:
hem dağlar hem de bahçeler ağırlaşan midemi boyladı.
Bundan sonrasını pek hatırlamıyorum,
zira hediyeleriniz beni fethetti.
Cennete layıksınız, fatih Agnès;
açın kanatlarınızı ve çıkın bulutların üstüne.[5]

Dini otoriteler Fortunat'ın oburluğunu pek günahtan saymamış olacak ki öldüğünde Poitiers piskoposuydu ve nihayetinde Fransa ve İtalya'da aziz ilan edildi. Belki de şaşırtıcı olmayacak şekilde, günümüzde Fransa'da erkek aşçıların ve oburların koruyucu azizi olarak tanınır ve bizi oburluk günahlarımızdan azat eder. Büyük Fransız şefi Auguste Escoffier yüzyıllar sonra Fortunat'a ve yemeğe olan sevgisine duyduğu saygıyı, *cochon de lait Saint-Fortunat* ismini verdiği bir tarifle sundu. Emzirilme dönemindeki bir domuz yavrusunun otlar, brendi, sosis ve kestaneden oluşan bir harçla doldurularak bütün olarak pişirildiği bu yemek, Fortunat'ı şüphesiz kendinden geçirecek türden bir yemektir.

Radegund'a gelecek olursak, o da aziz ilan edildi ve Fortunat'tan daha büyük bir üne kavuştu. Manastırı Fransız Devrimi sırasında yıkıldıysa da Poitiers'de mezarı üzerine inşa edilen çok güzel bir on birinci yüzyıl kilisesi hâlâ ayaktadır. Kilisenin çarpıcı vitraylarındaki bir panel yulaf mucizesini anlatır. İnsanlar yüzyıllar boyunca Azize Radegund'a yulaf sunmuştur. Radegund bugün Fransa'da *kadın* aşçıların koruyucu azizi olarak bilinir. Erkek ve kadın aşçıların neden ayrı azizleri olması gerektiği sorusu akılları kurcalasa da bu ayrım iki çok iyi dost ve gastronomun Fransız efsanelerinde sonsuza dek birbirine bağlanmasını sağlamıştır.

# 05 | ARKADA BIRAKILANLAR: POİTOU'NUN KEÇİLERİ

Chabichou dalgalı şirin bir yüzeye sahip, silindir şekilli, lezzetli bir Fransız keçi peyniridir. Taze tüketildiğinde çiçeksi bir aroması ve kremsi, hoş bir dokusu vardır. Birkaç ay bekletildiğinde ise daha baharlı ve baskın bir aroma kazanır. Yalnızca Poitiers çevresindeki bölgede, *appellation d'origine contrôlée* (AOC)* coğrafi kaynak damgasının katı kurallarına göre üretilir. Aynı zamanda *Route du Chabichou* olarak anılan, Poitou-Charentes bölgesinin çok çeşitli keçi peynirlerini tatma olanağı tanıyan leziz bir gezi güzergâhına da adını vermiştir.

Efsaneye göre bu isim Arapça keçi demek olan *chebli* kelimesinden gelir. Şu işe bakın ki, Poitiers yalnızca lezzetli Chabichou'suyla değil, aynı zamanda hızla büyüyen İslam imparatorluğunun Frank krallığını istila ettiği dönemde Avrupa tarihinde bir dönüm noktası olarak kabul edilen, sekizinci yüzyılda burada gerçekleşmiş büyük savaşla da tanınır. Yerel efsaneye göre, Emevi ordusu sefere gelirken yanlarında keçi sürüleri de getirmiş, bu da günümüzde Fransa keçi peyniri

* AOC etiketi 1920'li ve 1930'lu yıllarda Fransa'da yaratılan ve belirli bir coğrafi bölgeyle tanımlanan yiyecek ve şarapları tanımlamak ve düzenlemek amacıyla yaratılmıştır. Fransa'nın en iyi ve en tanınmış ürünlerinin birçoğu bu etikete sahiptir. Tüm AOC etiketleri bir yiyecek ya da şarabın üretilmesi gereken bölgeyi ve üretim kaynak ve yöntemlerini tanımlar. Amaç sahteciliği azaltmak ve kalite standartlarını korumaktır. 2010 yılında AOC sisteminin adı AOP (*appellation d'origine protegée*) olarak değiştirildiyse de çoğu insan AOC kısaltmasını kullanmaya devam eder. IGP (*indication géographique protegée*) isimli daha az kısıtlayıcı bir yöresel ürün etiketi de vardır.

üretiminin üçte ikisini sağlayan Poitou-Charentes yöresinin ünlü peynirlerinin doğmasına sebep olmuştur.[1]

Savaş hakkında çok az ayrıntı biliyoruz. Fransız okullarında bu savaşın 732 yılında Poitiers'de gerçekleştiği öğretilse de 733 yılında Tours'a yakın bir bölgede gerçekleşmiş olma ihtimali de vardır. Hatta savaşın ismi İngilizce'de genellikle Tours Savaşı olarak anılır. (Savaşın Arapça adı Balat eş-Şüheda, yani "Şehitler Yolu" anlamına gelir ve coğrafya hakkında bir bilgi vermez.)

Tam tarihi ne olursa olsun, bu savaş İslam imparatorluğu henüz yaklaşık yüz yaşında olmasına rağmen Ortadoğu ve Akdeniz'de büyük bir güç haline gelmişken gerçekleşmiştir. İmparatorluğun kökenleri, yedinci yüzyılda Muhammed'in vahiyleri ve İslam'ın doğuşuyla büyük bir dönüşüm yaşayan Arap Yarımadası'ndaki göçebe kavimlerdir. Sonraki yıllarda Araplar anayurtlarından dışarıya çıkarak Ortadoğu ve Kuzey Afrika'nın büyük kısmını fetheder. Pakistan'dan İspanya'ya uzanan toprakları, antik İran İmparatorluğu'nu yok edip Bizanslıları felç eden fetihleriyle halifelikleri yüz yıldan az bir sürede bir imparatorluk haline gelir.

İslam imparatorluğunun Doğu Akdeniz'e ve Kuzey Afrika'ya yayılmasının, Akdeniz mutfağında kalıcı sonuçları olmuştur. Daha önceki yüzyıllarda Roma egemenliği boyunca Akdeniz çevresinde belirli bir beslenme biçimi sürekliliği oluşmuştu. Fakat artık Akdeniz'in güney sahilleri Asya'dan şeker, patlıcan ve turunçgiller gibi yeni gıdalar getiren ve domuz eti ile alkolü yasaklayan İslam kültürünün etkisi altındaydı. Sonuç olarak domuz eti ve alkol daha ziyade Akdeniz'in kuzeyindeki ülkelerin oldu ve ortaya çıkmaya başlayan Avrupalı kimliğiyle ilişkilendirildi (ki bu daha sonra göreceğimiz gibi kalıcı bir dinamik olmuştur).[2]

İlk dört halifenin ardından İslam dünyasının ilk içsavaşı başladı. Sünni ve Şii mezheplerinin oluşmasına neden olan

savaşın sonunda Emevi hanedanlığı halifeliği ele geçirdi. İslam imparatorluğu Şam merkezli Emevilerin yönetiminde hızla genişledi. Edinilen topraklardan biri de işgalci bir Kuzey Afrikalı Arap-Berberi ordusu tarafından fethedilen Endülüs'tü (İber Yarımadası). Halifelik orduları nihayetinde Pirene Dağları'nı aştı ve Galya'nın batısı ve güneyinde birçok toprak kazanarak Frank krallığı için bir sorun haline geldi.

Bu dönemde Franklar hâlâ Merovenj kralları tarafından yönetiliyordu ama bunlar o kadar güçten düşmüş, öyle aciz hale gelmişler ve sorumluluklarını o denli savsaklar olmuştu ki "tembel krallar" olarak anılırlardı. Gerçek politik güç saray nazırının elindeydi. Bu dönemde görev Pepin'in oğlu Charles'in elindeydi. Komutası altında iyi eğitilmiş ve deneyimli bir ordusu vardı ve aslında adı kral olmasa da basbayağı bir kraldı.

Emevi istilacıların lideri Kurtuba emiri I. Abdurrahman'dı. On binlerce askerden oluşan büyük ordusuyla zengin Akitanya eyaletini fethetti ve ardından Tours gibi varlıklı kentleri yağmalamak için yavaş yavaş kuzeye, Loire bölgesine doğru ilerlemeye başladı. Franklar sayıca azdı ve Emevilerin ağır süvari birliklerine karşı piyade birlikleri vardı ama Emevi ordusunun yavaş ilerleyişi Charles'a savaş için kendi avantajına olacak ormanlık ve yüksek rakımlı bir arazi seçme şansı verdi. Bu avantajın ne kadar önemli olduğu savaşın sonucuyla kanıtlandı. Bir hafta boyunca süren çarpışmanın sonunda oldukça çetin geçen bir muharebenin bitiminde I. Abdurrahman öldü ve Emevi ordusu geri çekildi. Frank liderinin Charles Martel (Çekiç Şarl) lakabını bu zaferle edindiği söylenir. Kazandığı önemli zafer Hıristiyanlığın bir zaferi olarak kabul edilir ve zaman içinde "Kâfirlerin Çekici" lakabını alır.

Poitiers Muharebesi'nin tarihsel mirası üzerine bazı tartışmalar vardır. Avrupa'daki Emevi işgalinin durma noktası

olduğu için bu savaş sıklıkla dünya tarihinde bir dönüm noktası, Avrupa'da İslam egemenliğini engelleyen bir zafer olarak kabul edilir. Ancak daha yakın dönemlerde bazı tarihçiler I. Abdurrahman'ın Fransa'yı yağma amaçlı işgal ettiğini ve burada uzun süreli bir egemenlik arayışında olmadığını öne sürmüştür. Emevilerin ilerleyişi her halükârda iç huzursuzluklar nedeniyle sekizinci yüzyılda ivmesini kaybetti. Endülüs ordusu artık Fransa'yı işgal etmeye devam edecek kadar güçlü değildi.

Ne olursa olsun Poitiers Muharebesi, yüzyıllar boyunca Fransızlar tarafından çok önemsendi. Jan Dark'ın İngiliz işgalcileri Fransa'dan defetmek için Poitiers'e gidip Charles'in kılıcını gömüldüğü yerden çıkarmasını söyleyen sesler duyduğu rivayet edilir. İkinci Dünya Savaşı esnasında hem Vichy yönetimi hem de Fransız direnişçiler Charles efsanesini kullanmıştır. Hatta Poitiers yakınında konuşlanmış bir direniş grubu Charles Martel Tugayı ismini almıştır.

Daha yakın dönemde ise Fransız aşırı sağcılar yabancı düşmanı seçim kampanyalarında Charles Martel efsanesini kullanmıştır. 1970'li ve 1980'li yıllarda ise Arap düşmanı teröristler Charles Martel Grubu adıyla Fransa'daki bir dizi Cezayirli hedefi bombaladı. Fransa'nın en başarılı aşırı sağcı siyasi partisi olan Front National (FN), 2002 başkanlık seçiminde Poitiers Muharebesi sembolizmine dayanarak kampanyası için "Martel 732, Le Pen 2002" sloganını kullandı. Verdikleri ırkçı mesaj son derece netti: "Yeni Müslüman işgalini bozguna uğratacağız." Yakın zamanda hicivleriyle tanınan *Charlie Hebdo* dergisine düzenlenen terör saldırısının ardından ortaya çıkan *"Je suis Charlie"* (Ben Charlie'yim) sloganına FN'in kurucusu olan Jean-Marie Le Pen *"Je suis Charlie Martel"* diyerek yanıt vermişti. Çoğu Fransız bu tarz yorumları acınası ve sevimsiz bulsa da ne yazık ki artık marjinal olarak nitelendirilemeyecek bir kesime hitap ediyorlar. Le Pen'in kızı ve FN

parti lideri Marine Le Pen, 2017 cumhurbaşkanlığı seçimlerinde oyların yüzde 30'undan fazlasını aldı.

Daha sevimli bir konu olan şirin keçi peynirimiz Chabichou'ya dönecek olursak, kökeninde gerçekten Emevi istilasının olup olmadığı tartışma konusudur. "Fakirin ineği" olarak da bilinen keçi, bir orduyu beslemek için ideal hayvandı. Keçiler çok kolay uyum sağlayan, zorlu arazide yürüyebilen ve hareket halindeyken yol kenarındaki otları yemekle yetinebilen hayvanlardır. Keçiler neredeyse tüm bitkileri yer. Taze olarak da tüketilebilen sütüyle peynir yapmak nispeten kolaydır. Bu yüzden Emevilerin Frank diyarlarına keçi sürüleri ve keçi peyniri yapma geleneğini getirdiğini ve keçileri bozguna uğramış işgallerinin bir kalıntısı olarak arkada bıraktıklarını düşünmek akıl dışı değildir.

Fransa bugün yılda yüz bin tondan fazla keçi peyniri üretmektedir.[3] Chabichou peyniri, farklı kültür ve medeniyetlerin karşılaşmasının bir çatışma yaratmaktan ziyade zenginlik kaynağı olması gerektiğini hatırlatır. Chabichou konuşabilecek olsa, belki de "Savaşma, peynir yap; tadı çok daha güzel ve soğuk bir kadeh Sauvignon Blanc ile harika gider" derdi.

# EN TATLI KRAL | 06

Fransa'yı gezerken bazen kendinize yanlışlıkla zamanda seyahat edip etmediğinizi sorabilirsiniz. Mahalle fırını veya manavı önündeki uzun kuyruklar veya pazar günleri tüm dükkânların kapalı olması buna neden olabilir. Veya büyükçe bir kasabanın çarşısında dolaşırken ulusal ve küresel markaların dükkânlarının yanında saplantılı şekilde tek bir ürüne adanmış küçük mağazalar görmek; aynacılar, akordeoncular, daktilocular (gerçekten!). Tüm bunlar, dünyanın birçok yerinde ve hatta devasa hipermarketlerin taşrada hızla yayılmakta olduğu Fransa'da da hızla kaybolmakta olan eski bir tüketim dönemini hatırlatır.

Nantes'ta en sevdiğimiz küçük dükkânlardan biri eski kafelerin ve butiklerin olduğu sokakta bal satar. Yalnızca bal. Altın sarısından en yoğun kahverengiye kadar güneşin dudaklarının değdiği her rengi sergileyen düzinelerce bal çeşidi burada rafları süsler. Arıların bu kadar farklı çeşitte bal üretebildiğini genellikle bilmediğimizden burası ilk başta küçük bir şok yaşatır. Keşfettiğiniz bu yeni dünyada alacağınız balı yöreye, çiçek tipine veya faydasına göre seçebilirsiniz.

İnsanlar medeniyetin doğuşundan bu yana balın tanrılara layık lezzetinin esiri olmuştur. Avrupa'da bulunan en eski mağara resimlerinden bazıları bal peteklerini toplamak için arıları kovalayan cesur avcı-toplayıcıları tasvir eder. Antik Yunan'da balın tanrıların yemeği olduğu düşünülüyordu. Büyük İskender'in naaşının balla mumyalandığı söylenir. Suyla karıştırılarak fermente olmaya bırakıldığında dünyanın ilk alkollü içeceği olmasının ihtimal dâhilinde olduğu bal

likörü elde edilir. Bu likör dünyanın farklı yerlerindeki birçok farklı toplum tarafından keşfedilmiştir. Klasik antikçağdan ortaçağın sonundaki Rönesans dönemine kadar tatlı yemekler sıklıkla tercih edildiği için bal birçok yemeğe eklenirdi. Günümüzde tuzlu ve baharatlı yemeye alışkın olduğumuz et ve balık yemekleri rutin olarak tatlı bir lezzete sahipti. Anavatanı Asya'dan batıya olan yavaş yolculuğu henüz tamamlanmadığı için şeker bu dönemde çoğu Avrupalının bilmediği bir malzemeydi ve tatlandırıcı olarak bal tercih edilirdi. Bal aynı zamanda tıbbi amaçlarıyla da tanınır, özellikle boğaz ağrısı ya da yanık ve yaralar için merhem olarak kullanılırdı.

Bir bal severin bal dünyasına girdikten sonra ilk öğrendiği şeylerden biri, balın da tıpkı şarap gibi üretim yerine göre değerlendirildiğidir: bal da üretildiği çevrenin doğasının kendine has özelliklerini taşır.[1] Tüm bal türleri, balı üreten arıların özümsediği çiçek ve polenlere göre kendine özgü bir tat, koku ve renge sahiptir. Fransızlar şarap için olduğu gibi sayısız bal (*miel*) çeşitlerinin kökenlerini açıklamak ve ucuz muadillerle dolandırıcılık yapılmasını önlemek için de özel etiketleme uygulamaları geliştirmiştir. Örneğin *miel de lavande*, Provence bölgesinin altın renkli lavanta balını koruyan bir ticari addır. Koyu kahverengi karabuğday balı *miel de sarrasin* Bretonya'ya özgü bir baldır ve bu bölgenin zencefilli keki ve bal liköründe bolca kullanılır. Antik Roma'da biberiye aromalı Narbonne balı dünyanın en iyi balı olarak kabul edilirdi. Eğer Fransızların bal takıntısına kendinizi kaptırmak isteyecek olursanız, Atlantik kıyısındaki belirli bir kum tepesinin üstündeki çiçekleri ziyaret eden arıların ürettiği nadide çeşitlerin peşine düşebilirsiniz. Oléron Adası'nın *miel des dunes* balı bunun çok güzel bir örneğidir.

Arıcılık ve bal üreticiliği Fransa'da Galyalılar'dan bu yana çok uzun süredir var olsa da ancak sekizinci yüzyılda organize hale gelmiş ve bir meslek halini almıştır. Bundan önce in-

sanlar ormanlardaki doğal arı kovanlarındaki balı toplar veya evlerine kendi yaptıkları kovanları asarlardı. Ancak bir Frank kralı bunu değiştirdi ve Fransa'da balı bugünkü konumuna getiren yolu açtı.

Charles Martel'in torunu olan Charlemagne (Şarlman yani Büyük Şarl) 768 yılında taç giyerek Frankların kralı oldu. Roma İmparatorluğu'ndan sonra Batı Avrupa'da en fazla toprağı kontrolü altına alarak gelmiş geçmiş en büyük krallardan biri haline geldi. Hem Almanların hem de Fransızların ataları olarak kabul ettikleri Şarlman Avrupa'nın babası olarak da anılır. Ancak Fransa tarımına ve böylelikle Fransız gastronomisinin kökenlerine yaptığı katkılar pek bilinmez.

Şarlman'ın babası III. Pepin (Kısa Pepin) Charles Martel'in ardından saray nazırı olmuş ve Merovenj kralı III. Childeric döneminde ülkeyi yönetmişti. Pepin cesur bir hamleyle Merovenj hanedanlığını sonlandırdı. Papa Zacharias'tan kendi tarafında yer almasını isteyince papa "güç kimin elindeyse taç da onun olmalıdır" açıklamasını yaptı. Pepin Childeric'i tahttan indirerek bir manastıra gönderdi ve Frankların kralı olarak taç giydi. Ardından gelen oğlu Charles, görkemli başarılarıyla Şarlman ismini aldı; yeni Karolenj hanedanlığı sonraki iki yüzyıl boyunca Fransa'da hüküm sürecekti.

Bu dönemde Frank diyarında ekonomik ve sosyal etkinliklerin büyük kısmı tarımdan oluşuyordu ve Şarlman kral olarak işe koyulduğunda doğru bir karar vererek çiftçiliğe ve gıdaya odaklandı. Daha verimli ve daha adil bir tarımcılık sisteminin ekonomiyi canlandıracağına ve krallığına istikrar sağlayacağına inanıyordu. Geniş kapsamlı reformları, kraliyet topraklarının idaresiyle ilgili fermanların derlenmesiyle oluşturulan *Capitulare de Villis* adlı bir belge sayesinde açık şekilde bilinmektedir. Bu belgeye göre reformların nihai amacı, toprakların "başkalarının değil, tümüyle bizim amaçlarımıza hizmet etmesi" ve "tüm insanlarımızın iyi bakılması ve hiç

kimse tarafından yokluğa itilememesi" idi.[2] Fermanlar tarım hayvanları, balık rezervi ve ormanların nasıl işletileceği ve üzüm bağlarıyla hayvan sürülerine nasıl bakılacağı konusunda ayrıntılı talimatlar içeriyordu. Ambar memurlarına ellerinde yeterince şarap bulundurmaları ve kıtlıkla savaşmak için yeterince ürün yetiştirmeleri ve stoklamaları öneriliyordu. "Karanlık çağ" ile ilgili modern algımıza kıyasla gıda hijyen kurallarına büyük önem veriliyordu; üstelik bakteri ya da mikrobun ne olduğunu öğrenmemize henüz 1000 yıl varken. Özellikle yiyecek ve şarap üretim alanlarının ve yiyeceklere elleriyle müdahale eden işçilerin temiz olması şarttı. Şaraplık üzümleri çıplak ayakla ezmek yasaktı.

Fermanlarda ayrıca kraliyet mülklerinin bahçelerinde neler yetiştirilmesi gerektiği de belirlenmişti. Bunlar arasında, çoğu sarımsak gibi şifalı özellikleriyle tanınan altmış sekiz tür bitki ve gıda çeşidi vardı. Bu da ortaçağda çiftçilik için bir şablon oluşturdu ve Frank topraklarında sarımsak yetiştiriciliğinin yayılmasında çok önemli bir rol oynadı. Poitou-Charentes bölgesindeki küçük Melle kasabasını ziyaret ederseniz, Karolenj bahçeciliğinin neye benzediğini hâlâ görebilirsiniz. Fransa'nın *Petites Cités de Caractère* (Nitelikli Küçük Kentler) listesinde yer alan Melle ayrıca üç adet etkileyici Romanesk kiliseye ve bir zamanlar Karolenj krallarının para bastırmak için kullandığı Avrupa'nın en büyük halka açık gümüş madenine sahiptir.

Ve sonra arılar sahneye çıktı. Şarlman tüm kraliyet arazilerinde arıcılık yapılmasını buyurdu ve bu sayede topraklarında organize bal üreticiliğinin yayılmasını sağladı. Üretilen balın üçte ikisi vergi olarak krallığa veriliyordu. *Abeillage* adı verilen bu bal vergisi Şarlman'ın hükümdarlığının ardından da devam etti ve feodal çağda tebaanın belli başlı yükümlülüklerinden biri haline geldi. Arıcılık çok sıkı biçimde kontrol ediliyordu ve vergi ödemeden kişisel bir kovana sahip olmak

yasa dışıydı. Hatta görevi kovanları gözetlemek ve bal kaçakçılığıyla mücadele etmek olan arıcılık müfettişleri vardı (gerçi işlerini ne kadar ciddiye aldıkları tartışılabilir, zira Fransızca'da "Kötü bal müfettişi, parmağında yalayacak bal bırakmaz" diyen bir atasözü vardır). Halkın sevgili ballarına kesintisiz erişimini engelleyen bu durum büyük bir talihsizlik gibi görünse de arıcılık mesleğinin daha organize, daha yenilikçi ve saygın hale gelmesine yardımcı olmuştu.

Şarlman genel olarak Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasından sonraki en verimli ve üretken rejimlerden birini kurmuştur. Her kentte demirci, marangoz, ayakkabı ustası, sabun üreticisi bulunmasını emretmiştir. Kendisi okuma ve yazma bilmemesine rağmen eğitime ve bilime önem vermiş, piskoposluk ve manastırlarda okullar kurmuştur. (Fransız okullarında yıllar boyunca çocuklara okulların "icadı" için Şarlman'a müteşekkir olmaları gerektiği öğretilmiş olsa da, bu bilginin sıkıntıdan patlayan nesillerde büyük krala karşı bir sevgi yaratıp yaratmadığı pek belli değildir.) Şarlman tüm Avrupa'dan bilim insanlarını başkenti Aachen'e çekti ve burada muhteşem bir saray, şapel ve okul inşa ettirdi. Romalılardan bu yana kimse bilgiye katkıda bulunmak için böyle bir çaba göstermemişti: eski el yazmaları dikkatle incelendi ve çoğaltıldı. Bilgi ve bilime olan ilgi arttı. Bu dönem, altı yüzyıl sonra yaşanacak büyük dönüşümün bir ön izlemesi kabul edilerek Karolenj Rönesansı olarak da anılır.

Frank Krallığı güçlendikçe, papalık için de çekici bir müttefik haline geldi. Bu dönemde papanın bir ordusu vardı ve vergi toplardı. Kilisenin siyasi ve ruhani lideri olarak, düşmanlarına savaş ilan edebilir veya rakiplerini aforoz edebilirdi. Ancak papalar sıklıkla daha güçlü hükümdarların korumasına ihtiyaç duyuyordu ve Şarlman iki defa papanın imdadına yetişmiş ve iktidarda kalmasına yardımcı olmuştu. Ayrıca seferleriyle pagan topraklarında Hıristiyanlığı yaydı.

Dine yaptığı hizmetler sebebiyle Papa III. Leo 800 yılında Şarlman'a imparatorluk tacı giydirdi. Bu olay genel olarak bin yıl boyunca Avrupa'da merkezi bir rol oynayan Kutsal Roma İmparatorluğu'nun başlangıcı kabul edilir. Şarlman döneminin sonuna gelindiğinde Batı Avrupa'nın büyük kısmı Frank hâkimiyetindeydi.

Fransızların hayal dünyasında Şarlman Avrupa'nın kurucusu ve okulun mucidi olan güçlü bir savaşçı kraldır. Fransa'da arıcılığın yayılmasına olan katkıları çok bilinmiyor olabilir, ancak ardından gelen arıcılar için ne kadar önemli olduğu aşikârdır. Günümüzde bal, Fransız mutfağının çok sevilen malzemelerinden biridir ve Fransa'da geleneksel tekniklerle üretim yapan ve işlerine Şarlman'ın takdirini kazanacak kadar bağlılıkla sarılan on binlerce bal üreticisi vardır.

Ancak dünyanın geri kalanında olduğu gibi, Fransa'da da arı nüfusunda çarpıcı bir düşüş yaşanmıştır. Geçtiğimiz yirmi yılda yüz binlerce arı kolonisi yok olmuş ve Fransa'nın bal üretimi belirgin biçimde azalmıştır: 1990'lı yılların başında yıllık üretim otuz bin ton iken bu rakam 2014'e gelindiğinde yalnızca on bin tona düşmüştür.[3] Arı nüfusundaki azalışın birçok nedeni olsa da arıcılara göre bunun birincil sorumlusu böcek ilaçlarıdır. Arıcılar yirmi yıl boyunca sürdürülen amansız bir kampanyanın ardından 2016 yılında nihayet tarihi bir zafer kazandı ve Fransa Ulusal Meclisi en zararlı kabul edilen böcek ilacı sınıfını yasakladı.

Fransa'daki arıcılığın önündeki bir diğer büyük tehditle mücadele etmek ise daha zor olacak. Fransa'da arıcılık yapanların üçte ikisi altmış yaşın üstünde ve bu meslekle ilgilenen çok az genç var. Arıcılık gitgide meslekten ziyade bir yan proje haline gelmekte. Böyle giderse tüm diğer tehlikeler atlatılsa dahi Fransa'da bal üretimi azalmaya devam edecek; üstelik bu sefer her yerleşim bölgesinde bir kovan bulunmasını emreden bir Şarlman olmayacak.

# DENİZDEN GELDİLER | 07

İngiltere'de bulunan, öykü ve şarkılarla ölümsüzleşmiş Dover'in Beyaz Kayalıkları Manş'ın diğer kıyısında, Fransa'daki bir o kadar güzel Kaymaktaşı Sahilleri'ni gölgede bırakmıştır. Normandiya sahillerinin Le Havre ve Le Tréport arasında kalan kısmında 120 kilometre boyunca çakıl taşlı plajların üstünde uzanan yüksek kayalıklar, aynı zamanda küçük Fécamp limanında tepelerin arasına sokulmuş eşsiz Palais Bénédictine'e, ismiyle müsemma şarap tüccarı Alexandre Le Grand (Büyük İskender) tarafından yaklaşık yüz yıl önce yaptırılmış Neo-Gotik bir saraya da ev sahipliği yapar. Eski bir manastır tarifine dayandığı rivayet edilen ve içinde dünyanın her yerinden gelen baharatları barındıran bitki likörü Bénédictine burada üretilir.

Peki, bu küçük Normandiya kasabası nasıl bu denli egzotik ve yabancı malzemelerin kullanıldığı bir likörün üretildiği yer oldu? İçindeki İskandinav melekotu, Endonezya muskatı, Seylan tarçını ve Madagaskar vanilyasına nasıl erişildi? Fransa'da çoğu kez olduğu gibi, hikâyenin bir efsane versiyonu bir de daha dünyevi kabul edebileceğimiz versiyonu vardır. Ancak her iki hikâye için de dokuzuncu yüzyıla, Şarlman'ın hükümdarlığının ardından Franklara neler olduğuna bakmamız gerekir.

Şarlman 814 yılında öldüğünde Franklar hâlâ krallığı monarkın oğulları arasında paylaştırmak gibi saçma bir geleneği sürdürüyorlardı. Zaten normal şartlar altında bile yeterince sorun yaratan veraset meselesinin, miras Batı Avrupa'nın ne-

redeyse tümü olunca ne hale geleceğini bir düşünün. Neyse ki Şarlman'ın yaşayan tek bir oğlu vardı: Dindar Ludwig. Fakat ne yazık ki Ludwig'in üç oğlu vardı ve henüz babaları ölmeden birbirlerine girdiler.

Üç kardeş 843'te modern Fransa ve Almanya devletlerinin temellerini attığını söyleyebileceğimiz Verdun Antlaşması'nı imzaladı. Dazlak Karl, Karolenj İmparatorluğu'nun batı kısmını alarak Fransa Kralı oldu. Alman Ludwig, isminden de anlaşılabileceği gibi, Ren Nehri'nin doğusunda kalan toprakları aldı. Lothar'ın payı ise, *Francia Media* olarak bilinen ve Hollanda ve Belçika'dan başlayıp Doğu Fransa ve Batı Almanya'dan geçerek İsviçre ve İtalya'ya uzanan uzun ve dar bir bölge oldu. Eğer Avrupa'nın bu kısmı size tanıdık geldiyse bunun nedeni Fransa ve Almanya'nın (ve daha birçoklarının) sonraki bin yıl boyunca bu topraklar için defalarca savaşmış olmasıdır. Bu yüzden Verdun Antlaşması bir aile içi husumeti çözmeye yardımcı olduysa da kasıtsız olarak sayısız savaşa sebep verdi.

Üç kardeş arasındaki savaşlar çok şiddetli geçmiş, aralarında yönetici sınıfından da çok sayıda insanın bulunduğu on binlerce insanın ölmesine neden olmuştu. Bu da Fransa krallığını ufuktaki yeni tehdide karşı tamamen hazırlıksız bırakmıştı: kuzeyden gelen istilacı Vikingler.

Günümüzde Norveç, İsveç ve Danimarka'da yaşayan insanlar bu dönemde genellikle Norslar olarak bilinirdi, ancak diğer Avrupa topraklarını istila eden maceraperest Norslar Anglo-Sakson dünyada sıklıkla Viking olarak anılırdı (Franklar ise bu insanlara Danlar ve Norslar derdi). Dehşet saçtıkları topraklarda yaşayanlar Norsları ilkel ve vahşi barbarlar olarak görürdü ancak Norslar aynı zamanda sonraki beş yüzyıl boyunca Newfoundland'dan Rusya'ya, İskoçya'dan Sicilya'ya yeni yerleşimler kuran tüccar ve kâşiflerdi.

Vikingler ilk Avrupa seferlerini 793 yılında İngiltere'ye yaptı. Lindisfarne Manastırı'nı yağmalayarak çok sayıda ke-

şiş öldürdüler. Norslar Hıristiyan değildi ve manastır ve kiliseleri kutsal yerler değil, genellikle nispeten zengin oldukları ve iyi korunmadıkları için yağmalanmaya çok uygun hedefler olarak görüyordu.

Vikingler başta yalnızca Britanya'nın kıyı kasabalarına saldırıyordu, ancak kısa sürede Fransa kıyılarına da seferler düzenlemeye başladılar. Franklar bu tehditle baş etmek için kesinlikle yeterli donanıma sahip değildi. Saldırıların haberi saraya ulaşana kadar Vikingler çoktan gitmiş oluyordu. Vikingler zaman içinde daha cüretkâr hamlelere başladı ve sayıları gittikçe arttı. 841'de Rouen'e, 843'te Nantes'e ve 845'te Paris'e saldırdılar. Paris'i korumaya muktedir olmayan Dazlak Karl, Vikingleri 7.000 gümüş (üç tonu aşkın gümüşe tekabül eder) gibi devasa bir meblağ ödeyerek kovmayı başardı. Bu bir Fransa kralının Norslara ödediği ilk fidyeydi. Kısa vadede faydalı bir hareket olsa da uzun vadede daha fazla saldırıya neden olabilirdi.

Norslar kıyıdan uzak şehirleri talan etmeyi kolaylaştırmak için kalıcı üsler oluşturmaya başladı. Barış zamanında ticaret ve seyahat için çok kullanışlı olan Fransa'nın zengin nehir ağı, artık yalnızca istilacıların Frank diyarlarının kalbine ulaşmasını kolaylaştırır olmuştu. Ancak Norslar özleri itibariyle akıncıydı; ganimet, fidye ve köle peşindeydiler (bu dönemde Avrupa'da köle ticareti çok kârlıydı). Saldırdıkları Frank topraklarını işgal etmekle ve buralara yerleşmekle ilgilenmiyorlardı ve bu yüzden saldırıları son derece yıkıcı olsa da Karolenj döneminin gelişen politik ve kültürel düzenini yok etmediler.

Fransızların ciddi bir liderlik sorunu vardı. Bunu görmek için dönemin Karolenj krallarının lakaplarına bakmak yeterlidir. Dazlak Karl'ın ardından gelen krallardan bazılarının adları şunlardır: Kekeme Ludwig, Şişman Karl ve Saf Karl. Ancak Franklar yavaş yavaş Viking tehdidine karşı koymaya

ve kendilerini savunmak için yöntemler geliştirmeye başladı. Nehirlerin üstünde korunaklı köprüler inşa ettiler ve Paris gibi kentlerin surlarını (Paris bu dönemde Sen Nehri üzerindeki Île de la Cité adasından ibaretti) güçlendirdiler.

Ancak 885 yılında Fransa'da toplanan en büyük Viking ordusu Paris'i kuşatma altına aldı. Sayıları yaklaşık otuz bindi. Paris Kontu Odo ve Parisliler, sarayı Alsas'ta olan Kral Şişman Karl'dan gelecek desteğin varmasının zaman alacağını biliyorlardı. Buna rağmen fidye ödemeyi reddettiler ve yeterince dayanabileceklerini umarak beklemeye başladılar. Şehre düzenlenen saldırılar arka arkaya başarısızlıkla sonuçlandı ve bir süre sonra bazı Vikingler daha kolay hedefler aramaya karar verdi. Yaklaşık bir yıl sonra kral nihayet ordusuyla şehre ulaştı, ancak Vikinglerden sayıca üstün olmasına rağmen Vikinglere saldırmadı. Hatta bazı Vikingleri kendisine karşı ayaklanmış olan Burgonya'yı yağmalamaya teşvik etti.

Parisliler ve Fransızlar kralın tutumu karşısında dehşete düştü ve Şişman Karl 887 yılında asiller tarafından tahttan indirildi. Paris'in kahramanı Odo yeni Fransa kralı seçildi ve III. Childeric'ten bu yana Karolenj hanedanından gelmeyen ilk Fransa kralı oldu. Ölümünden sonra Karolenjler tahtı yeniden ele geçirmeyi becerdilerse de bu hikâye bir emsal olmuştur.

Bu esnada Viking liderlerinden Yürüyen Rollo (bu lakabı almasının nedeni, atların taşıyamayacağı kadar iri olmasıydı), Fransa Kralı'nın onayıyla Burgonya'yı yağmalamaya gitmişti. Ardından Paris'e ve Chartes kentine başarısız saldırı girişimlerinde bulundu. Odo'nun ardından tahta geçen kral Saf Karl, Rollo'ya şaşırtıcı bir teklifte bulundu: Katolik olur ve Karl'ı kralı kabul ederek önünde diz çökerse Rouen ve yöresi Rollo'ya verilecekti. Saf Karl bir bakımdan en basit çözümü bulmuştu. Vikinglere fidye ödemek hem pahalıydı hem de olumsuz sonuçlar doğuruyordu. Norsları yenmek bazen

mümkün oluyordu ama sürekli geri geliyorlardı. O halde, neden nehrin yukarısındaki kıyı arazilerini Norslara verip bu toprakları savunmayı onların üstüne yıkmasınlardı? Rollo anlaşmayı kabul etti. *Nors* ismi *Norman*'a dönüştü ve yaşadıkları topraklar *Normandiya* adını aldı. Rollo Hıristiyanlığa geçerek Robert adını aldı ve ilk Normandiya Dükü oldu.

Normanlar Fransa toplumuna yavaş yavaş entegre oldular; Fransızca konuşmaya, Fransız isimlerini ve geleneklerini benimsemeye başladılar. Katolik olmakla kalmayıp manastır ve kiliselere etkin olarak destek verdiler. Bunlar arasında Viking akınlarıyla yok edilen Fécamp'taki bir manastır da vardı. Normandiya dükleri, burayı bir Benediktin manastırı olarak restore etti. Normandiya'nın ilk düklerinin evi on üçüncü yüzyıla kadar Fécamp'tı.

Normandiya günümüzde yiyecek ve alkollü içecekler bakımından zengin bir bölge olsa da bunun nedeni bölgeye adını verene Norslar değildir. Ne yazık ki Vikingler Fransa'ya pek heyecan verici yeni gıda ürünleri getirmemiştir. Buna önemli bir istisna, Vikinglerin İskandinavya'dan Normandiya'ya getirdikleri melekotudur. Şifalı bir bitki olarak tanınan bu bitki, Bénédictine likörünün de temel malzemelerinden biridir.

Bénédictine'in Asya ve Afrika kökenli diğer malzemeleri belki de Norman tüccarların Kuzey Fransa'yı ele geçirdikten sonra ulaşabildikleri yerlerin çoğalmasıyla açıklanabilir. On birinci yüzyılda bazı atılgan Normanlar, Sicilya'daki Arap hükümdarları devirdi ve kültürler arası gastronomik değiştokuş bakımından çok önemli bir rol oynayan bir krallık kurdu. Normanlar aynı zamanda Avrupa ve Asya arasındaki baharat ticaretinin gelişmesine yardımcı olan Haçlı Seferleri'ne de aktif olarak katıldı. Kral İkinci Henri on altıncı yüzyılda Rouen ve Marsilya kentlerine Fransa'nın baharat ithalatında tekel olma imtiyazı verdi ve Norman denizciler Portekiz'in Afrika

ve Asya baharat ticaretindeki fiili tekeline ilk son verenlerden oldu.

Bu yüzden, efsaneye göre İtalyan bir keşiş ve simyacı olan ve Fécamp manastırında kalan Dom Bernardo Vincelli'nin yerel olarak yetiştirilen bitki ve baharatları kullanarak on altıncı yüzyılda ilk Bénédictine likörünü yaratmış olması şaşırtıcı değildir. Eğer Fransa'da tüm bu malzemelerin "yerel" olduğunu iddia edebilecek bir yer varsa o da Normandiya'dır. Efsane aynı zamanda Fécamp keşişlerinin Vincelli'nin bitkisel likörünü yüzyıllar boyunca yapmaya devam ettiğini iddia eder; ta ki Fransız Devrimi ülkenin manastırlarını ortadan kaldırana dek. Fécamp'taki son keşişler ortaçağdan kalma bazı çok değerli el yazmalarını bölgede yaşayan bir aileye bırakmıştır ve Alexandre Le Grand yetmiş yıl sonra bu ailenin bir ferdi olarak dünyaya gelir. Vincelli'nin kaleme aldığı ve likörünün tarifini içeren bir el yazması bulur ve likörü Bénédictine adıyla yeniden üretmeye başlar.

Le Grand en başından itibaren çok verimli bir pazarlama stratejisi kullanır ve Alponse Mucha gibi ünlü *Belle Époque* sanatçılarına çok güzel ve ayırt edici reklam afişleri çizdirtir. Ayrıca Bénédictine'i yurt dışına da pazarlar: günümüzde üretilen Bénédictine'nin yaklaşık yüzde 75'i ihraç edilir. En büyük dış Pazar yüzde 40 ile ABD'dir.[1] Günümüzde Dom Vicelli efsanesi biraz şüphe uyandırıcı gözükebilir ancak içinde yeterince gerçek barındırıyor gibi de durmaktadır. Hikâyenin keyfini en çok da Le Grand sürmüştür. Bir likör imparatorluğu kurmak isteyen Le Grand bir şato inşa etmesi gerektiğine karar verir ve Fécamp'ta asil likörüne layık bir üretim yeri olacak *Palais Bénédictine*'i yaptırır. Bugün Bénédictine'in ihtişamı, bu benzersiz likörün hikâyesinin ve yirmi yedi farklı malzemesinin açıklandığı, şato içindeki müzede korunmaktadır.

Le Grand'ın torunu Simone "Simca" Beck aile işinin içinde büyür. İkinci Dünya Savaşı sırasında kocası esir düşünce ona




Erken dönem Bénédictine posterlerinin çoğu ünlü sanatçılar tarafından yapılmış ve koleksiyon nesnesi haline gelmiştir. Bu poster 1907 yılında, yeni yüzyılda reklam sanatının dönüşümüne olan katkıları nedeniyle modern reklamcılığın babası olarak bilinen Leonetto Cappiello tarafından yapılmıştır. Bu örnekte sanatçının yenilikçi alamet-i farikalarından biri olan koyu bir fon üstünde cesur renkli bir figürün tasvir edilişi görülmektedir. Buradaki gösterişli bina Fécamp'taki Palais Bénédictine'dir. Leonetto Cappiello, "Bénédictine" (1907). Bibliothèque Municipale de Lyon dijital koleksiyonu.

yiyecek gönderebilmek için Normandiya kırsalında bisikletiyle dolaşarak kara borsa Bénédictine satışı yapar. Savaştan sonra Paris'e taşınarak aşçılık okuluna gider ve kader onu Julia Child isimli büyüleyici bir Amerikalı kadınla karşılaştırır. İki kadın derhal arkadaş olur ve Simca Julia'yı gastronomi tutkunları çevresine sokar. Ardından klasikleşmiş *Fransız Yemek Pişirme Sanatında Ustalaşmak* isimli kitabı beraber yazarlar. Simca ailesinin Bénédictine likörünü de bazı tariflere dâhil eder, zira portakalsı aromalı ve tatlı bu likör etleri glaze etmek ve hamur işlerine katılmak için idealdir.

İster monarşi ister cumhuriyet döneminde olsun, Fransa'nın tüm tarihi boyunca Normanlar en maceraperest ve bağımsız fikirli halklardan olduklarını kanıtlamıştır. Hiçbir şey bu ünlerini Bénédictine'nin anlamlı hikâyesi kadar iyi sembolize edemez; ister doğru ister yanlış olsun, bu hikâye Normandiya'nın denizcilerin dünyayı kapılarına kadar getirdiği bir bölge olma kimliğini yansıtır.

# FEODAL YEMEK | 08

Fransız şarap üreticileri, bin yılı aşkın süre boyunca sonbaharın belirli bir gününü sabırsızlıkla beklemiştir: *Ban des Vendanges*, ya da yerel yönetimlerin üzüm hasadının resmen başlayabileceğine karar verdiği gün. Bu gün geleneksel olarak bir festivalle kutlanır ve günümüzde hâlâ Fransa'nın her yerinde Ban des Vendanges kutlamalarına katılabilirsiniz (hatta Montmartre mahallesinde küçük bir bağ bulunan Paris'te bile). Günümüzde Ban de Vendanges esas itibariyle bir kutlama ve şarap tanıtımı için yapılır, ancak hasadı daha erken yapmak isteyen bağcılar hâlâ bazı idari güçlüklerle karşılaşmaktadır. Kısacası Ban des Vendanges son derece Fransız'dır, zira herkesin bildiği gibi Fransa çok büyük bir şarap ve idari güçlük üreticisidir.

Ban des Vendanges, Fransa'da dokuzuncu ve onuncu yüzyılın çok çalkantılı geçmesine neden olan ardı arkası kesilmeyen savaşlar, güç mücadeleleri ve yabancı istilaları sonucunda gelişen feodal dönemde ortaya çıktı. Zayıf Fransa krallarının ülkede nizamı sağlamada yetersiz kalması nedeniyle derebeyleri baskın otorite figürleri haline geldi; kaleler inşa ettiler, işgalcilere karşı direndiler ve bölgelerini iyi kötü bağımsızca yönettiler. Krallar derebeylerini komuta edemiyordu ve sadakatlarını satın alacak kadar zenginliğe de sahip değillerdi; bu yüzden karşılıklı avantaj sağlayan yeni siyasi düzenlemeler yaratmaları gerekti. Siyasi sadakat ve gerektiğinde askeri kuvvet tedarik etmeleri şartıyla derebeylerine toprak, yani yurtluk verdiler. Zaman içinde verilmiş bu topraklar veraset yoluyla babadan oğula geçer oldu. Piskopos ve manastır baş-

rahipleri de derebeyi haline geldiler, hatta nihayetinde Fransa'nın yaklaşık beşte birinin sahibi oldular.

Geniş topraklara sahip derebeyleri, kendi vasallarına topraklarından pay vermeye başladılar; vasallar da karşılığında derebeylerine askerlik hizmeti verdiler ve biat ettiler. Feodal sistem işte böyle doğru. Fransa toplumu bir piramite benziyordu: en üstte kral vardı (kral sadece Tanrının vasalıydı); altında büyük beyler, güçlü dükler ve kontlar, bunların da altında çok sayıda baron, vikont ve küçük beyler bulunuyordu. Bir vasalın derebeyine biat etmesi, gerektiğinde askeri ve maddi destek sağlaması ve zarar vermemesi gerekiyordu. Bunun karşılığında derebeyi de vasallarına onları koruma ve haklarını savunma sözü veriyordu. Tüm bağlılık yeminleri, bu son derece dindar çağ için çok önemli olan dini seremonilerle kutsanıyordu.

Feodal piramidin en altında, nüfusun yaklaşık yüzde 90'ına tekabül eden köylüler bulunuyordu.[1] Yaşadığı yurtluk toprağına bağlı olarak her köylünün bir efendisi vardı. Fransa'da köylülerin çoğu serf idi, yani efendilerine miras yoluyla bağlıydılar ve belli miktarda üretim yapacak kadar çalışmaları ve vergi ödemeleri gerekiyordu. Evlenebilmek veya bölgeden ayrılabilmek için efendilerinin iznine ihtiyaçları vardı. Serfler dışında efendilerinden toprak kiralayan "özgür köylüler" de bulunuyordu. Tüm bu düzenlemeler, kırsal yörelerin (ki bu dönemde Fransa'nın büyük kısmı kırsaldı) ekonomisinin bel kemiğiydi. Derebeyi, serfler ve özgür köylülerden oluşan her yurtluk arazisinin yaşayanları, kendi kendine yeterli olabilmek için çalışıyordu.

Gerçekte feodal ilişkiler her zaman bu basitleştirilmiş düzenle çakışmıyordu. Ortaçağ kentleri derebeylerinin yurtluklarına dâhil edilmiyor ve doğrudan kralla muhatap oluyorlardı. Bu da kentleri feodal yapının dışında bırakıyor ve boyutu ve önemi büyüyen kentler tüm siyasi düzeni tehdit eder bir hal alıyordu. Buna ek olarak bir beyin birden çok yurtluğu

olabiliyordu ve bunların her birinin ayrı bir derebeyine bağlı olması bazı karmaşık durumlara neden olabiliyordu. Örneğin bir önceki bölümde bahsettiğimiz Normandiya dükleri Fransa kralının vasallarıydı. Ancak Normandiya düklerinden William 1066'da İngiltere'yi işgal ettiğinde İngiltere'nin bağımsız kralı oldu. İngiltere kralı olarak Fransa kralına savaş açabilirdi, ancak Nomandiya Dükü olarak, İngiltere Fransa'yı işgal edecek olursa teknik olarak Fransa Kralı'na yardımcı olması gerekiyordu. Bu karmaşık yapının Avrupa'da yüzyıllar boyunca neden olduğu sorunları daha sonra göreceğiz.

Onuncu yüzyılın sonuna gelindiğinde feodal beyler o denli güçlüydüler ki Fransa tahtına oturmaları gerektiğine karar verdiler. Böylece Hugh Capet 987 yılında kral oldu, Karolenj Hanedanlığı son buldu ve Capet Hanedanlığı dönemi başladı (Hugh Capet, bir hanedanlığın ayakta kalması için gereken ve uzun süre önce alınması gereken vâris belirleme kararını aldı; kendisinden itibaren krallık babadan en büyük oğula geçecekti). Hugh'un diğer dükler ve beyler tarafından kral seçilmesinin nedeni çok güçlü olmamasıydı. Yalnızca Paris'i ve etrafında yer alan Île de France (Fransa Adası) isimli küçük toprağı yönetiyordu. Bu bölge gerçek anlamda bir ada değildi, ancak ada terimi Fransa'nın kraliyet arazilerinin siyasi durumuna uygun bir tanım sağlıyordu. Büyük beylerin çoğu daha zengin ve büyük topraklara hükmediyordu ve zayıf bir kral kendi güçlerini ve bağımsızlıklarını koruyabilmelerini sağlayacaktı. Beyler ayrıca birbirleriyle savaşmakta özgürdü. Bu durum feodal toplumun neredeyse sabit bir özelliğiydi ve bu yüzden en küçük soylular bile kendilerini savunmak için ellerinden geldiğince kale inşa ediyordu.

Asiller "tabaka" olarak bilinen üç sosyal sınıftan birini oluşturuyordu. Birinci Tabaka, önceki beş yüzyılda inanılması güç bir zenginlik ve güç kazanmış olan Katolik Kilisesi'nin ruhban sınıfıydı. Çok fazla toprağa sahip olma ve Hıristiyanlığın bu döneminde gündelik hayatın en önemli unsurlarını

belirlemenin yanı sıra, Kilise'nin halktan aşar vergisi alma yetkisi vardı. Ayrıca bazı piskoposlar ve manastır başrahipleri asildi ve rakiplerine karşı ordu toplayabiliyorlardı.

İkinci Tabaka soylulardan oluşuyordu. Avamlardan vergi toplayabiliyor, ancak kendileri vergi ödemiyordu. Bir dizi özel ayrıcalıkları vardı ve ülkeyi yöneten kişiler esasen bunlardı. Tüm bu zenginlik ve güce karşın sayıları nüfusun yalnızca yüzde birini oluşturuyordu (günümüzde motosiklet tutkunlarının kendileri için kullandığı "yüzde birlikler" unvanının ilk sahipleriydi).

Sıradan köylüden nitelikli zanaatkârlara ve zengin burjuvalara kadar geri kalan herkes Üçüncü Tabaka'daydı ve sayıları nüfusun yüzde 95'ine tekabül ediyordu. Tahmin edebileceğiniz gibi, diğer iki tabakanın kendilerini sömürmesinden hoşnut değillerdi ve bu durum nihayetinde yeni bir çığır açmakla beraber oldukça da kanlı geçen Fransız Devrimi'ne neden oldu. Ancak 1789'dan uzun zaman önce de Fransa'da köylülerin ayaklanması veya şehirlerde huzursuzlukların yaşanması sık karşılaşılan durumlardı. Feodalizm gücü elinde tutanlar için çok elverişli bir sosyal yapı sağlıyordu, ancak bunlar sistemin neden olduğu kin ve ayaklanmaları tümüyle göz ardı edemiyorlardı.

Sosyal sınıflar arasında gittikçe derinleşen uçurumu daha da beter hale getiren şey yemekti. Feodal çağda üst ve alt sınıfların yeme alışkanlıkları arasında devasa bir fark vardı. Yemek yalnızca bir sınıf farkını simgelemiyordu, aynı zamanda bir sınıfın diğerine hükmedişini haklı göstermek için de kullanılıyordu. Bazı yiyeceklere asalet ve esenlik anlamı yüklenirken diğerleri bayağı ve sağlıksız görülüyordu ve ilk gruptaki yiyecekleri tüketenlerin ikinci gruptakileri tüketenlere göre daha iyi bir konumda olması doğal bir hak gibi kabul ediliyordu.

Köylüler çavdar, arpa ve yulaf başta olmak üzere tahıl ağırlıklı besleniyordu (buğdayı daha ziyade üst sınıf tüketi-

yordu). Bu tahıllar genellikle lapa veya bulamaç olarak ya da ekmeği yapılarak yeniyordu. Günlük beslenmenin bir diğer önemli kısmı sebze bahçelerince karşılanıyordu. Derebeylerinin vergi almadığı bu bahçeler oldukça yaygındı ve bir arzu nesnesiydi. Pırasa, soğan, havuç, turp ve ıspanak köylülerin sofrasında en çok bulunan sebzelerdi. Zaman zaman sofraya domuz başta olmak üzere et de gelirdi. Sığır eti ancak hayvan artık güçten düştüğünde yeniyordu. Yumurta ve peynir tüketimi ise sıktı. Köylüler şarap ya da köpüklü elma şarabı veya




Onuncu yüzyıl Fransa'sını gösteren bu harita kralın etki alanının ne kadar sınırlı olduğuna işaret ediyor. Eugène-Emmanuel Viollet-le-Duc, Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle (Paris: Edition Bance-Morel, 1856), 136.

birayı en az asiller kadar tüketiyor ve günümüzde aşırı bulacağımız miktarlarda içiyorlardı (ancak bunun anlaşılır bir nedeni vardır; su potansiyel bir hastalık kaynağı idi ve sütü yalnızca barbarlar doğrudan içerdi). Bu yeme alışkanlıkları ortada bir savaş yokken ve kötü hava koşulları ekinleri mahvetmediğinde geçerliydi; yokluk ve kıtlık her an kapıyı çalabiliyordu. Ancak genel olarak bakıldığında, artan nüfus ve teknolojik gelişmeler sayesinde zirai üretim feodal dönemde çok büyük ölçüde yayıldı. Bunun sonucu da daha fazla ticaret ve ticari pazarın oluşması ve kasaba ve şehirlerin büyümesine yardım etmesi oldu.

Bir asilin sofrası ise çok farklıydı ve bunun tek nedeni güç ve zenginliği göstermenin basit bir yolu olduğu için sofraya nicelik olarak çok daha fazla yiyecek konması değildi. Asiller yiyecekleri dört element olan ateş, hava, su ve toprağa göre hiyerarşik bir sıralamaya yerleştiren karmaşık gastronomi kanunlarına göre yiyorlardı. Antik Yunan'da olduğu gibi ateş en asil elementti. Ardından hava, su ve en bayağı element olan toprak geliyordu. Asiller başta toprağın altında yetişen kök bitkiler olmak üzere çoğu sebzeden uzak dururdu. Soğan ve sarımsak da aynı şekilde hor görülürdü. Topraktan uzaklaşarak göğe doğru yükselen ve böylece ikinci element olan havaya daha yakın olan bitkiler daha asildi. Bu yüzden tahıl ürünleri, ekmek ve ağaçlarda yetişen meyveleri yemek kabul edilebilirdi.

Balık pek kıymetli bir yiyecek değildi, zira bu dönemde dini amaçlı oruç tutmak oldukça yayındı ve balık oruç tutanların yediği bir şeydi. Hıristiyanlar oruç günlerinde et veya tereyağı, peynir ve yumurta gibi hayvansal ürünler tüketemez ancak balık yiyebilirlerdi. Oruç tutmadıkları günlere *jours gras* (yağlı günler) denirdi ve asiller bu günlerde et yedikten sonra et yerler, sonra biraz daha et yerlerdi. Eti genellikle haşlayan köylülerin aksine asiller etlerini ateşte kızarmış tercih ederlerdi; böylece yedikleri etle asil ateş elementi arasında hiçbir

ara eleman olmazdı. Fiziksel gücün çok önemsendiği ve bir asilin halka hükmetme hakkını meşrulaştırdığı bir kültürde, bir erkeğin sağlığını korumak için en iyi yiyecek olduğuna inanılan etin neden bu kadar popüler olduğu aşikâr. Et bir bakıma bizzat gücün bir simgesi halindeydi.[2] Örneğin utanç verici bir kabahat işleyen şövalyelerden silahlarını teslim etmelerinin yanı sıra et yemeyi bırakmaları da istenebiliyordu. Av eti özellikle çok sevilirdi çünkü avcılık tüm beylerin ve kralın iştirak ettiği, savaşçılara özgü bir etkinlikti. Sığır eti ise kaba ve bayağı bir etti ve yalnızca köylülerin kaba midelerine uygun kabul edilirdi. Asil element havada uçan kuşların eti de popüler bir yiyecekti. Yenilen kuşların arasında bugün sofralarda görmeye pek alışık olmadığımız balıkçıl, kuğu ve tavus kuşu gibi kuşlar da bulunurdu (bu dönemde aşçıların bu kuşları sevmesinin nedeni gösterişli bir şekilde sunulmaya elverişli olmaları olabilir). Asil etler listesinin en üstünde ise ateşte yaşayan mistik hayvanlar olan anka kuşu ve semender vardı. Tabii bulabilene...

Soyluların pahalı yemek alışkanlıklarının yanı sıra kaleleri ve savaşlarını finanse etmek için paraya ihtiyaçları vardı ve bunun için çok işlerine yarayan *droit de ban* (yasaklama hakkı) denen bir yetkileri vardı. Bu geniş kapsamlı yetki, beylere topraklarında adil olmaktan vazgeçme, ceza ve vergi kesme ve tebaasını gerekli gördüğü, örneğin kale inşası veya tamiratı gibi işlerde zorla çalıştırma olanağı veriyordu. Bir bey aynı zamanda köylülerini kendi değirmenini veya üzüm presini kullanmaya zorlayarak bu işlemlerden de vergi kazanabiliyordu. Üzüm hasadının da hangi gün başlayacağına karar verebildiği için *Ban de Vendanges* (bağ bozumu yasağı) ortaya çıktı. Böylece bağ bozumuna herkes aynı gün başlayacak ve vergi toplamak daha kolay olacaktı. Yasak aynı zamanda insanların bağ bozumunu vaktinden önce yapmasının önüne geçerek şarabın kalitesini de iyi yönde etkiliyordu. Beyler aynı zamanda *banvin* (şarap yasağı), yani diğer insanların kendi

topraklarında şarap satmasını yasaklama yetkisine sahipti. Böylece tek satıcı olarak ürünü tekeli altına alıyordu. *Banvin* bazı yerlerde yalnızca bir gün sürerken bazen de neredeyse tüm yıl devam ederdi (en uzun *banvin*'i Tapınak Şövalyeleri uyguluyordu ve bu yüzden pek sevilmezlerdi).

Kısacası feodaller Fransa'da yüzyıllar boyunca keyif çattı. Ancak feodalizmi yaratan koşullar, örneğin monarşinin zayıflığı gibi koşullar kalıcı değildi ve Fransa Kralları vasallarına verdikleri toprakları ve yetkileri geri almaya başlayınca sistem kademeli olarak zayıfladı. II. Philippe, IX. Louis ve Yakışıklı Philippe gibi güçlü krallar Capet Hanedanlığı'nın Fransa toprakları üzerindeki kontrolünü güçlendirerek gittikçe merkezileşen bir sistem sağladı. Daha iyi ekonomik koşullar Fransa krallarına vasallarının sağladığı askeri güce güvenmek yerine profesyonel askerlere sahip olma olanağı verdi. Kentler yeni tüccar sınıflarıyla büyüdü ve zenginleşti, böylece de önemli ölçüde özerklik ve siyasi nüfuz kazandı. On dördüncü yüzyılın başlarına gelindiğindeyse, hâlâ yerel beylerin yönetimi altında yaşasalar da çoğu köylü ya azat edilmiş ya da özgürlüğünü satın almıştı. Köylü ayaklanmalarından bıkmış olan kraliyet, özgürlüğünü satın alan köylülerden gelen gelir akışını memnuniyetle karşılamıştı.

Fransa'da feodalizmin altın çağı on üçüncü yüzyılın sonlarında noktalandı ancak bu düzenin tümüyle ortadan kalkması birkaç yüzyıl daha aldı. Sistemden arda kalanlar Fransız Devrimi ile temizlendi ve tüm yasaklar kaldırıldı. Ancak yerel idarelere dilerlerse *Ban des Vendanges* uygulama yetkisi verildi, çünkü bu yasağın bir faydası olabileceği düşünülüyordu; yasak hem şarabın daha kaliteli olmasını sağlıyor hem de büyük ve küçük bağ sahipleri arasında daha eşitlikçi bir düzen oluşturuyordu. Bu yüzden *Ban des Vendanges* yasağı devam ettirildi. Günümüzde bu eski gelenek Fransa'nın şarap üretilen bölgelerinde hâlâ uygulanmaktadır.

# KEŞİŞLER VE İNSANLAR | 09

Kültürler arası evlilikler birçok zorlukla sınanır; özellikle de yiyecek dünyasında. Makarnayı fazla pişirmekten baharatlı bir yemeğin tadını su katarak hafifletmeye veya kuzu eti yerine keçi eti kullanmaya kadar mutfakta yapılan tüm uyarlamalar tartışma konusu haline gelir. Ancak bazen bir uyarlama yapmak asla mümkün değildir. Buna örnek olarak tuzlu suyla yıkanmış bir kabuğa sahip kare şekilli kremsi bir peynir olan Maroilles'i ele alabiliriz. Bazıları için bu inanılması güç keskinlikteki koku cennetten çıkmış gibidir. Hele ki bir parça ekmeğe bolca sürüp kahveye banarak yerseniz. Bazılarına göre ise Maroilles cehennemin derinliklerinden gelmiş gibi kokar. Bu görüşleri dile getirenlerden hangi tarafın Fransız, hangisinin Amerikalı olduğunu tahmin etmeyi size bırakıyorum.

Maroilles'in yaratıcıları bu açmazla hiç karşı karşıya kalmadı, zira bunlar bin yılı aşkın süre önce Fransa'nın kuzeyindeki Maroilles manastırında yaşayan keşişlerdi. Ortaçağda keşişlere birçok şey yasakken süt serbestti ve sütü kullanarak devasa çeşitlilikte peynirler yaparlardı. Peynir çiçeksiden meyvemsiye, mayhoştan etimsiye çok sayıda tat notalarına sahip olabildiği için herkes sevebileceği bir peynir bulabiliyordu ve bazı keşişler büyük peynir yapım uzmanlarına dönüşmüştü. Alsas bölgesindeki bir manastırdan çıkan Munster veya on ikinci yüzyıldan beri Alplerde yapılan meyve notalı sert bir peynir olan Abondance gibi klasikleşmiş bazı peynirler keşişler tarafından yaratılmıştır. Burgonya bölgesinde yapılan ve yöreye ait güçlü bir brendi olan Marc de Bourgog-

ne ile yıkanan époisses peynirinin kokusu öyle ağırdır ki, bir yabancıyla evlenmiş Fransız eve bununla gelirse kendisini kapının önünde bulabilir ve Fransa'da toplu taşıma araçlarına sokulmasının yasak olduğu iddiası bir şehir efsanesi olsa da son derece inandırıcıdır. Bu peynirlerin tümü günümüzde de keşişlerin onları ilk yaptığı bölgelerde üretilmektedir. Modern peynir tutkunlarını Fransa kırsalında kaybolmuş eski manastırlara çeken bu peynirler, bir nevi tarihin yenilebilir ayak izleridir.

Ancak ortaçağda manastırların tek önemi peynir yapımı değildi. Bugün bakıldığında ortaçağın Avrupa toplumlarında Hıristiyanlığın ne denli güçlü ve nüfuz sahibi olduğunu kavramak zor olabilir. Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra, son derece şiddet dolu ve geleceğin belirsiz olduğu bir dünyada ortak bir sosyal kimlik ve iyi kötü bir düzen sağlayabilecek çok az sayıdaki kurumdan biri kiliseydi. Hıristiyanlık öğretileri, insanların gündelik hayatının en temel yönlerini şekillendiriyordu. Cehennem ateşinin soyut bir kavram değil son derece gerçek bir ihtimal olarak görüldüğü bir dönemde, insanlar günah işlemekten kaçınmak için büyük özverilerde bulunuyor, yine de başarılı olamazlarsa kefaretini ödemeye çabalıyordu. Kilisenin kudreti manastırları önemli sosyal aktörler yapıyordu.

Manastır hayatı fikri ilk olarak üçüncü yüzyılda Mısır'da Aziz Antuan'ın İsa Mesih'in öğretilerini takip ederek Tanrıya adanmış bir yaşam sürmek için yokluk içinde yaşamaya başlamasıyla ortaya çıktı. İlk keşişler münzevi bir hayat sürüyordu ama zaman içinde topluluk halinde de yaşamaya başladılar. Fransa'da ilk manastırların büyük kısmı, Aziz Benedikt Kuralları'nı benimsemişti. Aziz Benedikt kendi manastır kurallarını 534 yılında yazarken günün birinde Normandiyalı bir işadamının onun adını taşıyan bir likör yaratacağını elbette bilemezdi. Dokuzuncu yüzyıla gelindiğindeyse kurucu-

sunun adını alan Benediktin Tarikatı, Karolenj Hanedanı'nın hükmü altındaki toprakların tümüne yayılmıştı.

Aziz Benedikt Kuralları, Kutsal Topraklar'da yaşayan keşişlerin takip ettikleri uygulamalara göre daha müsamahakâr olsa da, yine de oldukça katıydı. Bir manastırda günün büyük kısmı dua etmeye adanırdı. Gündüzleri yedi vakit, geceleri de, tam gece yarısı olmak üzere, bir vakit dua edilirdi. Dua etmenin yanı sıra keşişlerin çalışması da gerekiyordu. İşleri genellikle fiziksel güce dayalı olsa da el yazmalarını çoğaltmak gibi düşünsel işler de söz konusu olabiliyordu. Kahvaltı etmiyorlar ve tüm gün yalnızca bir öğün öğle yemeği yiyorlardı. Paskalya döneminde akşam saatlerinde ikinci bir kutlama yemeği yenebiliyordu. Dört ayaklı hayvanların eti, hasta ve güçten düşmüş olmamaları durumunda genellikle yasaktı ve pek çok gün oruç tutulurdu. Bu dönemde insanlar fiziksel ve ruhsal sağlığın ayrışmaz şekilde bağlantılı olduğunu düşünüyordu ve yeme konusundaki bu gibi kısıtlamalar ruh için faydalı sayılıyordu.

Bazı manastırlarda ise hayat keşişler için bu denli kasvetli değildi. Gastronomların azizi Fortunat'tan bahsederken aktardığımız gibi, bir manastırda güzel yemekler yemek de mümkündü. Etin listeden çıkarılması aslında keşişleri daha yaratıcı yaptı. Örneğin peynir yapımcılığı konusunda. Aziz Benedikt şaraptan kaçınılmasını önermiş olsa da, oluşturduğu kurallardan birinde şöyle der: "Günümüz keşişlerini buna ikna etmek mümkün olmadığında doyana kadar içki içmek yerine az miktarda içmeye izin verelim, zira 'şarap bilgeyi bile yere yıkar' (Vaiz 19:2)."[1] Günde bir *hemina* (yaklaşık çeyrek litre) şarabın kabul edilebilir olduğuna karar verdi ancak bazı keşişlerin bunun epey üzerine çıktığı şüphesizdir.

Bazı bölgelerde yaşayan keşişler ayrıca balık yetiştiriciliğinde ve balık pişirmede uzmanlaştı. Lyon civarındaki Dombes Yaylası keşişlerin yaptığı birçok yapay göletle doludur ve gü-

nümüzde dahi Fransa'da balık yetiştiriciliğinin neredeyse beşte biri burada yapılır.[2] Lyon mutfağının mutlaka tadılması gereken lezzetlerinden biri, Dombes yaylasında yetiştirilen turna balığı ile yapılan *quenelle de brochet* isimli bir hamur işidir.

Keşişler yiyecekle ilgili katı kurallara uygun yaşasalar da iyi beslenmenin önemine inandıkları açıktır. Bunun kanıtlarından biri, konuşmanın yasak olduğu durumlarda kullandıkları işaret dilindeki yüzlerce işaretin büyük bölümünün yiyecek ve şarapla ilgili olmasıdır. Bazı manastırların yalnız balıkla ilgili yirmi civarı işareti vardı.[3]

Benediktin keşişleri ortaçağda gıda üretiminde önemli bir rol oynuyordu: geleneksel teknikleri korurken daha verimli çiftçilik yöntemleri ve yeni yiyecek tipleri de keşfediyor ve bunları daha fazla insana ulaştırmak amacıyla paylaşıyorlardı. Ancak on ikinci yüzyıla gelindiğinde bazı keşişler Benediktin tarikatının gereğinden fazla sert olduğuna karar vererek kurucusunun önerdiği yalın ve adanmış hayattan uzaklaştı. Aynı yüzyılın başlarında azimli bir grup keşiş yeni ve daha çileci bir tarikat kurdu. Küçük Citeaux manastırında kurulan yeni tarikatın mensuplarına Sistersiyenler dendi. Ortaçağın en tanınmış din bilimcilerinden Clairvaux'lu Aziz Bernard sayesinde kısa sürede Avrupa'nın önde gelen tarikatlarından biri haline geldi. Aziz Bernard'ın hem dini hem de dönemin siyasetini ilgilendiren konuşmaları (örneğin İkinci Haçlı Seferi'ne katılımı desteklemesi) Sistersiyenleri diğer reform yanlısı girişimlerden ayırdı.

Bernard *Apologia* isimli uzun hicivinde Fransa'nın en önemli Benediktin manastırı olan Cluny'nin sefahat düşkünü keşişlerini yerden yere vurdu. Kıyafetleri, sanatları ve mimarilerine de öfke duysa da en çok yemeğe olan aşırı düşkünlüklerini öne çıkarıp küçümsedi. Şikâyetleri arasında şunlar vardı: "Yemeklerde İncil'e ya da ruhun kurtuluşuna dair hiçbir şey konuşulmuyor. Tek duyulan kıkırdamalar ve fısıl-

daşmalar. Sofrada ağızlar yemekle dolarken kulaklar dedikoduyla öyle şişiyor ki yerken tüm denetimi kaybediyorlar."[4] Aşçıların Tanrının verdiği doğal gıdaları yabancı baharatlarla çeşnilendirerek çekici yiyecek çeşitleri sunmaya çalışması, insanları oburluğa teşvik ettiği için çok gözüne batıyordu. Özellikle yumurta pişirmenin bu denli farklı yöntemlerinin icat edilmiş olması Bernard'ı çok gücendirmişti:

- Yumurtalarla oynama ya da onlara işkence etme yollarını veya onları bir taraftan diğer tarafa çevirerek pişirmelerini kim tarif edebilir? Yumurtalar dileğe göre rafadan, katı veya omlet olabiliyor. Kızartılıyor, pişiriliyor ve hatta kimi zamanlar içine malzemeler katılıyor. Bazen başka yiyeceklerin yanında, bazen tek başlarına yeniyor. Tüm bu çeşitliliğin nedeni, bıkkın bir iştahtan başka ne olabilir?[5]

Sistersiyen manastırlarında yumurta, balık, peynir ve süt yasaktı.

Bu denli katı bir tarikatın Fransız mutfağında kalıcı bir etki yapmış olması tuhaf görünebilir, ancak edindikleri topraklarda tarım işçiliği yapmaya olan adanmışlık Sitersiyen çileciliğinin bir parçasıydı. Özellikle de anayurt Burgonya'daki bağlarda. Burgonya'da Romalılardan beri şarap üreticiliği yapılıyordu, ancak Sistersiyenler yerel şarap çeşitlerini günümüzde tüm dünyada tanınan çeşitlere çevirdiler. Sistersiyenlerin ortaya çıkmasından kısa bir süre sonra tarikata Côte d'Or'da bir miktar arazi verildi ve keşişler kendilerini tümüyle bağcılığa ve en iyi ve en verimli şarapları sağlayan teknikleri icat edip mükemmelleştirmeye adadılar. Ünlü *Grand Cru* bağı *Clos de Vougeot*, bu keşişlerin verdikleri emeklere çok iyi bir örnektir ve burası ayrıca Chablis'in ilk üretildiği yerdir. Bu denli lezzetli ve dolgun şarapların varlıklarını çileci keşişlere borçlu olması belki biraz ironik, ancak bu paradoksla Fransa'da çok sık karşılaşılır.

Yerel şarap üretiminin olmadığı Kuzey Fransa'da keşişler bira içerdi. Alkol oranı şaraptan daha az ve içmesi sudan daha güvenli olan bira için içilmesine izin verilen miktarlar oldukça cömertti. Trappist tarikatının keşişleri bu yörede yaşardı ve ürettikleri biralar Fransa'da her zaman çok büyük bir itibar gördü. Ne yazık ki Fransız Devrimi ve Birinci Dünya Savaşı bölgedeki Trappist tarikatını oldukça zayıf düşürdü ve günümüzde Fransa'da bira üreten hiç Trappist manastırı kalmadı. Bugün Fransa'da zevkle tüketilen tüm Trappist biraları Belçika'dan ithal edilir.

Aklınıza bir soru takılmış olabilir: Bu keşişler yiyecek ve şarap üretilecek bu denli toprağı nereden buldu? Ne tuhaf paradokstur ki, keşişler dua etmeye, çalışmaya ve dış dünyadan kendilerini uzaklaştırmaya çalıştıkça, dış dünya için daha önemli hale geliyorlardı. Başkalarının, özellikle de asillerin gözünde keşişler Tanrıya çok yakınlardı ve eğer isterlerse araya girebilirler, böylece öldükten sonra cehenneme gitmelerini engelleyebilirlerdi. İnsanlar manastırlara bağış vermeye veya yeni manastırlar kurulmasına yardım etmeye başladı. Bazen bir bağış karşılığında bağış veren asilin kardeşinin veya yeğeninin manastırın yeni yetkilisi olması şart koşulurdu. Böylece asiller ve ruhban sınıfı gittikçe iç içe girdi ve iktidar ile nüfuzu paylaşır oldu.

Bağışlar hayvan, toprak, altın veya bir azize ait kutsal emanet gibi çok farklı türden şeyler olabiliyordu ve bazı manastırların hazinesi büyük bir servetle doluydu. Gelenekselleşmiş zengin ve şişman keşiş imajının haklı bir nedeni vardı. Bazıları bu gidişata itiraz etti ve bunların arasında kilise mensupları da vardı. Sonuç olarak Dominiken ve Fransisken tarikatları gibi yeni manastır tarikatları ortaya çıktı. Bunlar İsa'nın özgün öğretilerine dönmeyi amaçlıyor ve yokluk içinde yaşıyordu.

Ancak çoğu manastır bağış kabul etmeyi sürdürdü. Manastırlar toprak elde edince, bu topraklarda çalışan köylülerin

ve insanların efendisi oldular. Böylece bunlardan vergi talep edebildiler ve üzerinde bazı haklara sahip oldular. Bu dönemde vergi her zaman para olarak ödenmiyordu. Örneğin Maroilles keşişleri tebaalarından Maroilles peyniri hazırlamalarını, lezzetli hale gelmeleri için yüz gün dinlendirmelerini ve manastıra teslim etmelerini istiyordu. Alsas'ta insanlar vergilerini Munster peyniriyle ödeyebiliyordu. Elbette bu düzen her zaman sorunsuz yürümedi. Fransız Devrimi esnasında Maroilles manastırının bölgede yaşayan köylülerce yıkılmasına şaşılmamalıdır.

Ancak zenginleşmek keşişlere önemli hayır işleri yapma olanağı da veriyordu. Yoksullara ve hacılara yiyecek ve barınak sağlıyorlardı ve aslında fakirlerin temel sosyal güvenlik sağlayıcılarıydılar. Rahibe manastırları çok sayıda kadına güvenli bir sığınak sağlıyordu. Kilise, ortaçağın vahşi aşırılıklarına gem vurmayı denemiş ve kiliseye ait toprakların sığınılacak bir liman olduğu fikrini yerleştirmeyi başarmıştı. Özellikle Fransa'nın güneyinde oldukça güçlü olan İlahi Huzur hareketi ruhban sınıfına, fakirlere, yetimlere, yaşlılara, kısacası savunmasız kişilere karşı saldırıların önüne geçmeye çabaladı. Kilise on birinci yüzyılda haftanın belirli günleri ve oruç günlerinde çatışmaları yasaklayan tanrısal Ateşkes'i uygulamaya çalıştı (ancak şaşırtıcı değildir ki çok başarılı olamadı). Manastırlar ayrıca ortaçağda nadir görülen bir girişimle zenginliklerini okuma yazma öğretmek ve eğitim için kullandı. On üçüncü yüzyılda üniversitelerin ortaya çıkmasına kadar bilgi ve bilim eğitimi manastırların tekeli altındaydı. El yazmalarını toplamaya ve çoğaltmaya olan adanmışlıkları klasik dönemden gelen bilgilerin ve metinlerin ortaçağda korunmasına yardımcı oldu.

Modern Fransa'da manastırlar hâlâ varlıklarını sürdürmektedir, ancak sosyal rolleri on dördüncü yüzyıldan beri gitgide önemsizleşmiştir. Fransız Devrimi sırasında büyük

manastırların çoğunun yıkılması veya başka amaçlarla kullanılmaya başlanmasıyla büyük darbe almışlardır. Ancak manastırlar yoksul ve kimsesizlere hâlâ yardım eder ve bazıları hâlâ başta likör ve peynir olmak üzere gıda üretimini sürdürür. Üretim miktarları genelde küçüktür ve bu yüzden çoğu ürün Fransa'nın dışına (ya da manastır mağazasının dışına) çıkamaz.

Günümüzde Fransa keşişlerinin gıda üretimine olan temel katkısı daha seküler görünümlüdür: keşiş resimleri büyük gıda firmalarının pazarlama departmanlarınca tereddütsüz kullanılmaktadır. Aldığınız gıda ürününün keşişlerle belli belirsiz bir ilişkisi olduğunu düşündürmek, belli ki satışları arttırmak için iyi bir teknik. Ortaçağ kilisesinin çileci keşişlerini düşününce bu ilişki oldukça şaşırtıcı görünüyor. Ancak ruh ve mide arasındaki rekabette, Fransız kırsalının muhteşem ürünlerinin genel olarak galip geldiği aşikâr.

# ERİK SAVAŞLARI | 10

Fransızların meyveye olan aşkı bir başkadır. Fransa her yıl 2,5 milyon tondan fazla elma, üzüm, armut ve benzer meyve üretir. Ancak bu şaşırtıcı bolluk bile Fransızların meyveye olan iştahını dindiremez ve her yıl gitgide artan miktarlarda meyve ithalatı yapılır[1]. Çoğu Fransız meyveye olan arzularını yabancılara şaşırtıcı gelebilecek bir hürmet gösterdikleri manavlarda dindirir. Saygı kuralları gereği örneğin müşteriler ürünlere kendileri dokunmamalı ve bir görevlinin gelip kusursuz numuneleri dikkatle seçerek paketlemesini beklemelidir.

Fransızların meyveye olan düşkünlüğü gündelik hayatta sıklıkla kullanılan deyimlerde de görülebilir. Eğer bir konu üzerinde uzlaşmak isterseniz "armudu ikiye kesmek" (*couper la poire en deux*) gerekir. Bir konu hakkında birisinin fikrini almak "birisinin limonunu sıkmak"tır (*presser le citron*). Bir şey hakkında fikriniz sorulduğunda "eh işte" gibisinden bir cevap vermek isterseniz "yarı incir, yarı üzüm" (*mi-figue, mi-raisin*) dersiniz.

Ancak meyveyle ilgili Fransız deyimlerinden biri vardır ki, ne anlama geldiğini anlamak pek kolay değildir: *ça compte pour des prunes* ("erik kadar değeri yok"). Bu deyimi bir şey için çok büyük bir çaba sarf ettikten sonra karşılığında bir şey elde edemezseniz duyarsınız. Kısacası deyimin anlamına göre erik kıymetsizdir; uğruna çaba harcamaya değmez. Ancak Fransa'da erik aslında çok sevilir. O halde bu deyim nereden çıkmış olabilir?

Yanıt vermeden önce İngilizce ve Fransızca arasındaki bir karışıklıktan bahsetmemiz gerek. Fransa'da *prune* olarak bilinen sulu meyvenin İngilizce'deki karşılığı *plum* kelimesidir; *prune* İngilizce'de kuru erik anlamına gelir fakat Fransızca'da kuru erik *pruneaux*'dur. Fransa'da hem kuru hem de yaş erik güneşli güneybatıda, Toulouse ve Bordeaux arasında kalan bölgede yetiştirilir. En değerli kabul edilen erik çeşidi küçük, yeşil ve sulu bir erik olan Reine-Claude'dir. Adını Kral I. François'in karısı Kraliçe Claude'den alır. On altıncı yüzyılın başlarında kraliçe olan Claude bahçesindeki erikleri halka dağıtmasıyla bilinir. Günümüzde her ağustos ayında Fransa pazarlarında tezgâha düşen bu erik, bu meyveden kaz ciğerinin yanında yenmek üzere tatlı bir püre yapan, Armagnac'ın içinde konserve kuran veya kısa mevsimi bitmeden mümkün olduğunca yemek isteyen boğazına düşkünleri mest eder. Fransa'nın güneybatısı aynı zamanda meşhur *pruneaux d'Agen*'in, geçmişte denizcilerin sağlıklarını korumak için tükettiği ve günümüzde hâlâ Fransızlar arasında çok sevilen lezzetli ve besleyici bir kuru erik türünün de evidir. Özellikle Roquefort peyniri ve belki biraz da konyakla tüketildiğinde çok lezzetlidirler.

Bu eriklerin popülerliği gizemli deyimimizin altında yatan karanlık tarihe işaret eder. Erik karşısında yaşanan hayal kırıklığını anlatan deyim Tanrıya ya da en azından onun yeryüzü dünyasındaki Fransa'da bulunan temsilcilerine, yani Katolik Kilisesi'ne dayanır.

Papa II. Urbanus, 1095 yılında Fransa'nın Clermont kentinde kendisini dinlemek için toplanan kalabalığın önünde verdiği coşkulu bir konuşmayla Birinci Haçlı Seferi'ni başlatır. Hıristiyanların kutsal topraklarının Selçuklular tarafından işgal edilmesi kabul edilemez bir durumdur ve güçten düşmüş Bizans İmparatorluğu'nun işgalcileri püskürtme ihtimali pek yoktur. Papa Urbanus aynı zamanda durmadan birbirleriyle

savaşan, ruhban sınıfını ve zayıfları yiyip bitiren ve otoritesine yeterince saygı göstermeyen Avrupa asillerinden de bıkmıştı. Tüm bu saldırganlığı Kutsal Topraklar'ı geri almak gibi daha işe yarar bir çaba için kullanmaya karar verdi. Savaşta veya yolda karşılaşılan bir talihsizlik sonucu ölenler cennete giriş hakkı kazanacaktı, bu da dinin çok önemli olduğu bu dönemde oldukça ikna edici bir vaatti (ve elbette zenginlik ve şan şöhret kazanmak gibi daha dünyevi nedenler de göz ardı edilemezdi). Papanın çağrısı coşkulu bir yanıt aldı ve on binlerce insan haçlı seferi için orduya katıldı.

Avrupa'nın en büyük beylerinden bazıları tarafından yönetilen Birinci Haçlı Seferi ordusu bir sonraki yıl sefere çıktı. Bunu takip eden üç yıl boyunca Doğu Akdeniz'de birçok toprak fethederek 1099 yılında nihayet Kudüs'e vardı. Zaferleri şehri savunan askerlerin ve sivil nüfusun korkunç şekilde katledilmesiyle kazanıldı. Birinci Haçlı Seferi'ne dair günümüze kadar ulaşmış en önemli tanıklıklardan *Gesta Francorum*'un anonim yazarı şöyle yazmıştır: "Öyle bir katliam vardı ki adamlarımızın ayakları bileklerine kadar kanın içindeydi."[2] Bu Haçlıların ne ilk ne de son zalimliğiydi (ve savaş kanunları yalnızca düşman taraf da Hıristiyan olduğunda geçerli olduğu için vicdanları pek rahatsız etmiyordu). Avrupa'dan gelen ordular Akka, Trablus ve Sur gibi önemli şehirleri almaya devam etti ve yeni Haçlı Devletleri (veya Fransızca denizaşırı demek olan "*Outremer*") olarak bilinen Avrupa prenslikleri kuruldu. Ancak anlaşıldı ki fetih işin kolay kısmıydı. İslam dünyasının bu dönemde hem siyasi hem de dini olarak zorlu bir ayrışma yaşıyor olması fethi çok kolaylaştırmıştı. Fethedilen toprakları elde tutmak ise çok daha zor olacaktı.

Seferlere katılanların egzotik baharatlar ve malzemelerle tanışmasını sağladığı için Haçlı Seferleri'nin Avrupa gastronomisine büyük katkılar sağladığı sıklıkla söylenir. Fakat gerçekte bu anlatı yanıltıcıdır. Karabiber ve zencefil gibi Haçlı

Seferleri sırasında keşfedildiği söylenen baharatların önemli bir kısmı aslında Roma döneminden beri Avrupa'daki asillerin sofralarında bulunuyordu. Antik dönemde Avrupa'da da yetiştirilen safranı Arap istilacılar sekizinci yüzyıldan sonra tekrar bu topraklara getirmişti. Başta İspanya ve Sicilya'daki Arap devletleriyle olmak üzere, kültürler arası alışveriş ve ticaret Haçlı Seferleri'nden uzun zaman önce de vardı. Kısacası ortaçağın sonlarına doğru tatlı ve aromalı yemeklere olan düşkünlüğün başlamasının nedeni muhtemelen Arap ve İran mutfağına duyulan sevgiyle ilgili olsa da Haçlı Seferleri'nin Avrupa mutfağı üzerindeki etkisi genel olarak kabul edilenden daha sınırlıydı. Haçlıların Doğu Akdeniz'de liman kentlerini ele geçirmesi, çok kârlı baharat ticaretinin geçici bir süre için bile olsa bir kısmını ele geçiren Avrupalı tüccarların da işine yaradı. Seferlerin belki de Avrupa mutfağı üzerindeki en büyük etkisi Haçlıların şekerle karşılaşması oldu. Avrupalılar Ortadoğu'dan gitgide artan miktarlarda şeker ithal etmeye başladılar.

Öte yandan Haçlıların fethettikleri toprakların mutfağına herhangi bir katkıda bulunduğu söylenemez. Hatta Kudüs'te Avrupalı hacılara hizmet veren yeni bir pazar yerine Malquisinat, yani "Kötü Yemek Sokağı" adı takılmıştı. Bu yer Kutsal Kabir Kilisesi ve Haçlıların kiliseye dönüştürdüğü Mescid-i Aksa'nın bulunduğu Tapınak Tepesi arasında kalıyordu.

Kudüs'ün fethinden sonra Haçlıların çoğu evlerine döndü ve Hıristiyan hükümdarlar yeni kazandıkları topraklarda ve Kutsal Topraklara giden tarihi hac yollarında güvenliği sağlamakta zorlanmaya başladı. Bu nedenle Hugh de Payns isimli bir Fransız şövalye 1120 yılında bir avuç şövalyeyi bir araya getirerek Kudüs'ü ve Hıristiyan hacıları korumayı görev edinen yeni bir manastır tarikatı kurdu. Keşiş oldukları için yoksulluk, iffet ve bağlılık yemini ettiler ancak tarlalarda çalışmak veya el yazması çoğaltmak yerine kendilerini savaşçı

olarak yetiştirdiler. Dönemin papaları "savaşçı keşiş" ifadesinin içinde barındırdığı tezatı görmezden gelerek bu yeni tarikatı onaylamakla kalmadı, tarikata özel haklar verdi. Tarikat da sonuç olarak yerel hükümdarı değil yalnızca papalığı kendisine muhatap almaya başladı. Kudüs Kralı tarikata yerleşmeleri için eski Süleyman Mabedi'nin yanında bir alan verince tarikat mensupları Tapınak Şövalyeleri olarak anılmaya başlandı.

Avrupa'daki asiller, bir yandan günahlardan kurtulurken bir yandan da savaşmaya ve katletmeye devam etme olanağı tanıyan Tapınak Şövalyeleri'ne gitgide yakınlaşmaya başladı. Ayrıca dindar asillerden ve müteşekkir hacılardan gelen bağışlar oluk oluk akmaya başlayınca Tapınak Şövalyeleri hızla zenginleşti. Bu paranın büyük kısmı kutsal topraklardaki Tapınak Şövalyeleri birliğini desteklemek ve bu bölgelerde sayı bakımında oldukça dezavantajlı durumda olan Avrupalıların elindeki toprakları korumak için gerekli olan görkemli kalelerin inşası için kullanılıyordu. Ancak Tapınak Şövalyeleri parasal işlemlere de bulaşmaya başladı. Örneğin Fransa'daki Tapınak Şövalyeleri'ne para teslim ederek Kudüs'e vardığınızda paranızı geri çekebiliyordunuz. Fransa kralları paralarını Tapınak Şövalyeleri'ne teslim etmeye başladı. Paranız için neresi savaşçı keşişlerce korunan bir bankadan daha güvenli olabilirdi? Tapınak Şövalyeleri Kilise'nin tefecilik yasağını bir dizi karmaşık finansal mekanizmalarla aşarak asillere kredi vermeye başladı (görülebildiği gibi kuralların etrafından dolaşmak için karmaşık finansal mekanizmalara başvurmak günümüz bankacılığının bir keşfi değildir).

Tapınak Şövalyeleri zamanla Fransa ve Batı Avrupa'da çok büyük bir arazi ve mülk portföyüne sahip oldu. Birçok şehir ve kasabada kaleler ve kiliseler inşa ettiler ve sahip oldukları devasa tarım arazileri çok büyük miktarlarda yiyecek, şarap ve hayvancılık geliri sağlar oldu. Aynı zamanda

en değerli mal olan tuzu üretebildikleri tuz gölleri vardı. On üçüncü yüzyılda güçlerinin zirvesindeyken Tapınak Şövalyeleri Avrupa ve kutsal topraklarda dokuz bini aşkın kalenin ve meskenin sahibiydi. Bunların çoğu günümüze ulaşmamıştır ancak bazı önemli kalıntılar Fransa'da halen görülebilir. Örneğin, Güneybatı Fransa'daki Larzac platosu, aralarında neredeyse hiç bozulmadan kalmış La Couvertoirade'nin de bulunduğu birçok Tapınak Şövalyesi köyüne ev sahipliği yapar.

Tapınak Şövalyeleri'nin yeme alışkanlıkları genel olarak diğer keşişlerinkine benzese de haftada üç defa et yeme hakları vardı. Uzun süre yaşamalarıyla tanınan Tapınak Şövalyeleri'nin bol sebze, meyve ve balık içeren ölçülü yemek alışkanlıkları günümüzde uzun ömürlü oluşlarının nedeni olarak görülse de ortaçağda buna Tanrının bir lütfu gözüyle bakılıyordu[3]. Tapınak Şövalyeleri'nde kalp ve damar hastalıkları veya çok fazla et ve alkol tüketiminin bir sonucu olarak



Larza platosundaki La Couvertoirade Fransa'daki en iyi korunmuş Tapınak Şövalyeleri köylerinden biridir. © Richard Semik (Dreamstime Photos).

ortaya çıkan ve soylular arasında çok sık rastlanan zorlu gut hastalığı pek görülmüyordu.

Ancak Haçlı Seferleri meselesi Hıristiyanlar için iyi bitmedi, bu da Tapınak Şövalyeleri için pek iyi olmadı. 1187'de Mısır ve Suriye'nin efsanevi sultanı Selahaddin Eyyubi Haçlı ordularını ünlü Hıttin Savaşı'nda yenerek Kudüs'ü geri aldı (Papa III. Urbanus'un haberi alınca öldüğü söylenir). Şehri tekrar almak için düzenlenen sonraki Haçlı Seferleri başarısız oldu ve nihayetinde Mısır'da hüküm sürmeye başlayan güçlü Memlüklerin ortaya çıkmasıyla Haçlı krallıkları tümüyle sona erdi. Memlükler son Hıristiyan kalesi olan Akka'yı da 1291'de aldı.

Haçlıların kutsal topraklardan atılması güçlü ve hırslı Fransa Kralı Yakışıklı Philippe (bir diğer lakabı da Demir Kral'dır) için bir sorun yarattı. Tapınak Şövalyeleri adamlarını ve servetlerini Ortadoğu'ya gönderirlerken monarşi için bir tehdit değillerdi. Ama şimdi savaşçı keşişler Fransa'ya sıkışıp kalmıştı ve krala itaat etmiyorlardı. Vergi alma hakları vardı ve bunu kullanıyorlardı; Fransa Devleti içinde bir başka devlet haline gelmişlerdi. Fransa'da nihai otoritenin kime ait olduğu konusunda Kral Philippe ve Papa VIII. Bonifacius arasında gittikçe sertleşen sürtüşmeler yaşanırken Tapınak Şövalyeleri papalığın güçlü bir müttefikiydi. En kötüsü de, Philippe'nin Tapınak Şövalyeleri'ne çok fazla para borçlanmış olmasıydı.

1307'de Philippe tüm ülkedeki Tapınak Şövalyeleri'nin neredeyse tümünü aynı gün tutuklattı. Tapınak Şövalyeleri şeytana tapma, haça tükürme ve sapkın ilişki gibi bir dizi kabahatle suçlandı ve çok sayıda şövalye yakılarak idam edildi. Güçlü tarikat Fransa'da neredeyse tümüyle ortadan kaldırıldı ve tüm bunlar yeni papa V. Clemens'in rızasıyla oldu. Papa Fransız'dı ve 1303'te Philippe'nin birliklerinin saldırısına uğradıktan sonra tutuklanan ve kısa süre sonra ölen selefi VIII. Bonifacius'a nazaran kralın ajandasına karşı daha uzlaşmacıydı.

Tapınak Şövalyeleri'nin son Büyük Üstadı olan Jacques de Molay 1314'te Paris'te yakılarak idam edildi (idam edildiği yer Pont Neuf yakınlarındadır ve bir tabelayla işaretlenmiştir). Papa Clemens'e ve Kral Philippe'ye beddua ettiği söylenir; işe bakın ki ikisi de bir yıl içinde ölür. Philip'in ardından tahta sırasıyla üç oğlu geçer ancak hepsi genç yaşta ölür ve geride meşru erkek varis bırakmadıkları için Capet Hanedanlığı sona erer. Fransa tahtı Philippe'nin kardeşinin soyu olan Valois Hanedanlığı'na geçer ve çıkan veraset savaşı sonunda Fransa ve İngiltere arasında Yüz Yıl Savaşları'nın başlamasına neden olur. Eğer tüm bunların sebebi o dönemde çoğu insanın inandığı gibi Tapınak Şövalyeleri'nin bedduası ise bunun oldukça büyük bir intikam olduğu söylenebilir.

Peki ya eriklerimiz? Konuya dönecek olursak, İkinci Haçlı Seferi'ne çıkan Avrupa orduları 1148 yılında Müslüman hükümdarları Hıristiyanlarla müttefiklik kurmuş olan kadim Şam kentine saldırmaya karar verir. Kuşatma girişimleri başarısız olur ve sonunda Haçlı birlikleri İkinci Haçlı Seferi'nin noktalanmasına neden olan büyük bir yenilgi alır. Ancak efsaneye göre Haçlılar bu seferlerinde şehrin dışındaki arazilerde meşhur Şam eriğini keşfederler. Görünüşe göre bir grup Tapınak Şövalyesi, ılıman bir iklime ve çok sayıda Tapınak Şövalyesi'ne sahip Güneybatı Fransa'ya erik ağaçları getirir. Yerel keşişler Şam eriğini kendi erik ağaçlarıyla aşılar ve harikulade yeni erik çeşitleri yaratır. Tapınak Şövalyeleri ve manastırların yok olmasından sonra da çiftçiler yüzyıllar boyunca erik yetiştirmeye devam eder ve erik Fransız mutfağının kalıcı bir öğesi olur.

Kısacası Tapınak Şövalyeleri'nin uğruna savaştığı şey bu olmuştur: erik. Pek fazla sayılmaz. Bu yüzden günümüzde Fransızlar eriklerini çok sevseler ve bunlarla karmaşık tarifler hazırlasalar da çok büyük girişimlerin pek küçük sonuçlar verebileceğini hatırlatan bir deyime de konu ederler.

# ELDEN KAÇAN ŞARAP | 11

Gastronomi dünyasında çok az rekabet, Sistersiyen tarikatına borçlu olduğumuz Burgonya şarapları ile daha dünyevi girişimlerin ve inovasyonun meyvesi olan Bordo şarapları arasındaki rekabetle boy ölçüşebilir. Bu savaşın tek amacı kâr değil, aynı zamanda tüm dünyadaki şarap severlerin kalbidir. Iraksak tatlarını tanımlama çabaları, genellikle karakterlerini yansıtan soyut kavramlarla desteklenir: Burgonya şarabının kendini hemen belli etmeyen, karmaşık ve biraz beklenmedik tatlarının Fransa kırsalının bohem ruhunu yansıttığı, daha güvenilir ve cilalanmış olan Bordo şaraplarının ise Fransa'nın modern burjuvazisini temsil ettiği söylenir. Fransa halkının çok sevdiği diğer birçok tartışma gibi, bu mesele de çözümü olmayan bir tartışma konusudur. Ünlü gurme Jean Anthelme Brillat-Savarin'in bu iki şaraptan hangisini tercih ettiğini sorduğu bir hakim arkadaşı "Bu davada hüküm vermeyi sürekli erteliyorum, zira kanıtları incelemesi çok zevkli,"[1] der; bu belki de çok akıllıca bir tavırdır.

Ancak Anglo-Sakson dünyada yüzyıllar boyunca baskın bir tercih vardı: İngiliz üst sınıflarının *claret* olarak adlandırdığı kırmızı Bordo şarapları. İngilizlerin bu şaraba olan talebi o denli yoğundu ki, on dördüncü yüzyılın her baharında iki yüz gemilik bir filo Bordo'ya yelken açıyordu.[2] Ancak gastronomi dünyasındaki tercihlerin çoğu için geçerli olduğu gibi, Bordo şarabına olan ilgi de lezzetten ziyade siyaset, iş ve savaşla ilgiliydi. İngilizlerin bu şaraba olan eğilimini anlamlandırabilmek için, ortaçağ Avrupa'sının en nüfuzlu, en

romantik ve en maceraperest kadınlarından birinin hayatına bakmamız gerekir: Akitanya Düşesi Eleanor'un hayatına.

Kesin olarak bilinmese de Eleanor büyük olasılıkla 1122'de doğdu. Babası X. William, Güneybatı Fransa'da kuzeyde Poitiers ve Loire Vadisi'nden, güneyde Pireneler'e, batıda Atlantik kıyılarından doğuda Auvergne'ye uzanan devasa bir bölge olan Akitanya'nın düküydü. Akitanya Roma döneminden beri kendine münhasır ve büyük ölçüde özerk bir bölge olmuştu. Bu dönemde dükler artık Fransa kralının vasalları olsa da Akitanya Dükü Fransa Kralı'na nazaran daha büyük ve daha zengin bir toprağa hükmediyordu. X. William 1137'de ölmeden hemen önce Fransa Kralı VI. Louis'ye bir mektup yazarak varisi ilan ettiği kızı Eleanor'a bakmasını rica etti. Bu da Louis'nin Eleanor'a uygun bir eş bulması gerektiği anlamına geliyordu, zira Akitanya'ya bir dük lazımdı ve bir kadının tek başına hükümdarlık yapması tasavvur edilebilir bir şey değildi. Louis bu muhteşem fırsatı kaçırmadı ve Eleanor'a eş olarak kendi oğlu ve varisi olan Louis'yi seçti (bu noktada Fransa krallarının isim seçmede ne denli yaratıcılık yoksunu olduğunun ve bu yüzden bizi sayısız Louisler, Henryler ve Philippeleri birbirinden ayırma kâbusuna maruz bıraktığını hatırlatmak isteriz).

Bu sırada yaklaşık on beş yaşında olan Eleanor sarı saçlı, yeşil gözlü, güzel ve enerjik bir kadın olarak tasvir ediliyordu. Akitanya'nın ozanlar, şairler ve her türlü eğlencenin çok sevildiği canlı ve neşeli saray çevresinde yetişmişti ve Paris'in saray çevresi muhtemelen Eleanor için çok sadeydi. Kralın ikinci oğlu olan kocası yaklaşık on altı yaşındaydı ve ağabeyi ölmeden önce din adamı olmasına karar verilmişti. Çok sofu ve bazılarına göre "sıkıcı" bir insandı; o denli ki Eleanor sonradan bir keşişle evlenmiş olduğunu söyleyerek yakınacaktı. Kral 1137 yılının Ağustos ayında evlenmelerinden kısa süre sonra öldü ve bu yüzden Akitanya Düşesi Eleanor aynı zamanda Fransa Kraliçesi oldu.

Eleanor kocasını Akitanya'da düzeni bozan gruplara ve Toulouse Kontu'na olumlu sonuçlar vermeyecek olan saldırılar yapmaya teşvik etmekle suçlanır. Bu iddialarda doğruluk payı olabilir. Ancak en büyük eleştiriyi krala bir oğul veremediği için alır, zira bu dönemde bir kraliçeye mevkisine layık olma hakkı veren şey bir erkek çocuk doğurmaktır. 1145 yılında nihayet bir çocuğu olur, ancak bu biz kız çocuğudur. Eleanor birçok insan için büyük bir hayal kırıklığı olmuştur.

Louis, Türkler Edessa'yı ele geçirince İkinci Haçlı Seferi'ne katılmaya karar verir ve kralla kraliçenin ilişkisi tatsız bir dönüm noktasına gelir. Eleanor kocasına eşlik eder ve 1147'de Bizans'ın başkenti Konstantinopolis'e varırlar. Rivayete göre Eleanor burada havyar, kızarmış kurbağa, enginar, patlıcan gibi egzotik yemeklerle ve tarçın ve kişnişle hazırlanan soslarla tanışır. Bu dönemde Fransa'da bilinmeyen, tuhaf Bizans aleti çatal ise muhtemelen Eleanor için gülünç bir şey olmuştur.

Haçlılar 1148 yılının Mart ayında nihayet Eleanor'un amcası Poitiers'li Raymond'un yönettiği Antakya Kalesi'ne ulaşır. Raymond, kralı Edessa'yı hemen geri almaya ikna etmeye çalışır, ancak Louis ilk önce Kudüs'e gitmeye karar verir, zira son derece dindar bir adam olduğundan, Kudüs'e ulaşmayı bu hac yolculuğunun esas amacı olarak görür. Eleanor amcasının tarafını tutar ve Louis belki Eleanor ile Raymond arasındaki ittifakı kıskandığı, belki de kendisine karşı gelmesine kızdığı için ilişkilerinde Antakya öncesi ve sonrası şeklinde kıyaslama yapmaya olanak verecek denli büyük bir sorun yaşanır. Çift felaketle sonuçlanan bir seferin ardından kutsal topraklardan ayrılırken farklı gemilere biner.

Papa bu kutsal evliliği kurtarmaya çalışır. Çabaları ilk başta sonuç vermiş gibi görünür, zira Eleanor yine hamile kalır. Fakat yine bir kız çocuğu doğurur. 1152 yılında Eleanor ve Louis kan bağı gerekçesiyle evliliklerini memnuniyetle iptal ettirir; kuzen oldukları için hiç evlenmemiş olmaları gerektiğini iddia ederler.

Ancak Eleanor'un kafasında sonrası için planlar vardı ve evliliğinin iptalinden kısa süre sonra Henry Plantagenet'le evlendi. Henry Plantagenet yalnızca baba soyu sayesinde Anjou Kontu değil, aynı zamanda annesi sayesinde Normandiya Dükü ve geleceğin İngiltere Kralı idi (üç yüzyıl sonra III. Richard'ın ölümüyle noktalanacak İngiltere'nin efsanevi Plantagenet hanedanlığını da Henry başlatmıştır). Henry Eleanor'dan on yaş gençti ancak Louis'ye göre çok daha enerjik bir eşti. Bu birlikteliğin bariz siyasi avantajlarının yanı sıra Eleanor'u gerçekten seviyordu ve Eleanor ikinci evliliğinde çok daha etkin bir siyasi rol edindi.

Evlenmelerinden iki yıl sonra Henry, II. Henry adıyla İngiltere tahtına çıktı. Bu Louis için tam bir felaketti. Artık İngiltere'nin kan bağıyla Fransa'da topraklara, evlilik yoluyla Akitanya'ya sahip olan bir kralı vardı ve Fransa topraklarının neredeyse yarısı ve Normandiya ile Manş kıyılarından Pireneler'e kadar neredeyse tüm Fransa kıyıları onun elindeydi. Üstüne üstlük, Eleanor artık otuzlu yaşlarında olmasına rağmen Henry'ye beş erkek, üç kız çocuk vermişti. Louis içinde bulunduğu durumu Oxford başpiskoposuna şu acı sözlerle anlatır: "Efendiniz İngiltere Kralı'nın hiçbir eksiği yok; adamları, atları, altın ve ipeği, mücevherleri, meyveleri, vahşi hayvanları ve her şeyi var. Fransa'da ise elimizdeki tek şey ekmek, şarap ve neşe."[3]

Aslında İngiltere bu söz konusu Fransız şaraplarının bir kısmı üzerinde de hak iddia edecekti. Akitanya artık İngiliz toprağıydı ve şarapları kuzeye gittikçe artan miktarlarda oluk oluk akmaya başlamıştı. Memleketinden düzenli olarak şarap sipariş eden Eleanor'un da bunda bir rolü oldu. Oğlu Richard da Bordo şaraplarını sarayın gündelik tüketim ürünlerinden biri yaptı. Bölgenin şarap üreticileri için bunlar çok büyük bir kalkınma sağladı. Ancak belki de Bordo şaraplarının popülerliğindeki bu olağanüstü yükselişin esas nedeni, Bordo'nun İngiliz yönetimi altında Avrupa'nın en büyük limanlarından

biri haline gelmesiydi. Kıta Avrupası'ndaki ticaret ağının gelişimiyle Bordo İngiltere tahtının yönettiği şehirler arasında Londra'dan sonraki en büyük ve en zengin şehir oldu. Bölgenin Fransa'dan ziyade İngiltere'ye bağlılık duymasını sağlamak için akıllıca bir taktik izlenmiş ve Bordo'lu şarap tüccarları ihracat vergisinden muaf tutulmuştu. Bu da Bordo'yu İngiliz şarap tüketicileri için en ucuz şarap kaynağı yaptı ve talepte patlama yaşandı. Bordo ayrıca Garonne Nehri'nin Gironde haliciyle Atlas Okyanusu'na bağlandığı yerde bulunmak gibi iç kısımlardan gelen şarap ihracatını kısıtlamasına olanak tanıyan çok önemli bir coğrafi konum avantajına sahipti.

Ortaçağ İngiltere'sinde çok sevilen bu kırmızı şarap, günümüzde üretilen muhteşem Bordo şaraplarına neredeyse hiç benzemez. Ancak büyük Bordo limanını oluşturdukları ve buradan çok büyük miktarlarda şarap aldıkları için İngilizlerin bu başarı hikâyesine olan katkısı çok büyüktür. Elbette büyük çiftlikler kuran asiller ve tüccarlar ve bölgedeki bataklıkları kurutarak Bordo yöresinin en güzel teruarlarından bazılarının (örneğin meşhur Médoc'un) ortaya çıkmasını sağlayan Hollandalı gibi başka önemli aktörler de olmuştur.

Eleanor'u da unutmamalıyız, zira büyük bir cesaret göstererek boşanıp yeniden evlenmeseydi Bordo ve Akitanya İngilizlerin eline geçmeyecekti. Ne yazık ki mutlu başlayan evliliği Kral Henry Rosamund isimli bir kadınla aşk yaşamaya başlayınca raydan çıktı. Bu ilişki kralın diğer gönül eğlendirmelerinin çok ötesine varmıştı. Eleanor zamanının çoğunu en sevdiği oğlu Richard (Aslan Yürekli Richard) ile Akitanya'da topraklarını yöneterek geçiriyordu. Sonunda Henry'ye tamamen sırtını döndü ve babalarına karşı ayaklanan oğullarını destekledi. Ayaklanma başarısız oldu ve Henry oğullarına merhamet etti ancak karısını bağışlayamazdı. Eleanor sonraki on beş yılın büyük kısmını Winchester'daki kraliyet kalesinde hapsedilmiş olarak geçirdi. Kocası 1189 yılında ölüp oğlu Richard tahta geçince serbest bırakıldı. Hükümdarlığının bü-




İngiltere Kralı ve Normandiya Dükü II. Henry, on ikinci yüzyılın sonlarında Kuzey ve Batı Fransa'nın büyük bir kısmına sahip olmuştu; Fransa Kralı VII. Louis'nin elinde kalan topraklar haritada koyu renkle işaretlenmiştir. Louis'nin oğlu II. Philippe (Philippe Augustus, Angevin Hanedanlığı'nı parçalamak ve topraklarını almak için uzun yıllar boyunca uğraştı. Bu yüzden on üçüncü yüzyılın ortalarına gelindiğinde İngiltere'nin elinde Bordo ve Fransa'nın güneybatısında büyükçe bir alan kalmıştı. Élisée Reclus, *L'Homme et la terre*, Cilt III (Paris: Librairie Universelle, 1905), 92.

yük kısmını Fransa ve kutsal topraklarda savaşarak geçiren Richard İngiltere'nin yönetimini Eleanor'a bıraktı.

Kralın yokluğunda Eleanor ülkeyi başarıyla yönetti, bir yandan da en küçük oğlu John'un hırsına gem vurdu (dünya John'u sonrada Robin Hood'un mücadele ettiği kötü kalpli kral olarak tanıyacaktı). Richard 1199'da Limousin bölgesinde başkaldıran bir vasalla savaşırken öldürüldü. Çocuğu olmadığı için tahta John geçti. John berbat bir kraldı. Artık epey yaşlanmış olan Eleanor sıklıkla oğlunu yanlış adımlarının sonuçlarından kurtarıyordu. 1204 yılında seksen yaşını aştıktan sonra öldü ve çok sevdiği Fontevraud Manastırı'na gömüldü. Burası günümüzde de çok hoş ve keyifli bir yerdir. John annesinin ölümünden kısa süre sonra İngiltere'nin Fransa'daki topraklarının büyük kısmını güçlü Fransa Kralı Philippe Augustus'a kaptırdı. Capet Hanedanı'ndan bir Fransa Kralı ilk defa bu denli toprak sahibi olmuştu.

Ancak İngilizler Bordo ve Gaskonya bölgesini ellerinde tutmayı başarmıştı. Bu da Fransa ve İngiltere arasında on dördüncü ve on beşinci yüzyılda yaşanan Yüz Yıl Savaşları'nın en önemli nedenlerinden biri oldu. Savaş nihayet sona erdiğinde Bordo yeniden Fransızların olmuştu, ancak Fransa Kralı Bordo'lu tüccarlara avantajlı ihracat imtiyazlarını sürdürme olanağı verdi ve İngiltere'ye olan sevkiyatlar devam etti. Bordo'lu bazı girişimci şarap üreticilerinin yarattığı yeni ve daha pahalı şarap çeşitleri İngiliz pazarının üst segmentlerinde büyük bir başarı yakalayınca on yedinci yüzyılda İngiltere'den gelen talebin doğası değişti. 1663 yılında Samuel Pepys'in günlüğüne yazdığı "Ho Bryan isimli şarap, şimdiye dek karşılaştığım en güzel ve en kendine münhasır tada sahip" cümlesi "tarihin ilk şarap tadım notu" olarak kabul edilir.[4] Bordo şato şarapçılığının ilk örneği olan Haut-Brion bölgenin en lüks ürünlerinden biri olmaya devam etmektedir. Premier Cru Classé sınıflandırma etiketine sahip şarabın bir şişesi yüzlerce dolar değerindedir.



Fontevraud Manastırı'ndaki kraliyet mezarları: Akitanyalı Eleanor ve Kral II. Henry (arkada); Aslan Yürekli Richard ve Kral John'un eşi Isabelle (önde). © Neil Harrison (Dreamstime Photos).

Bordo şaraplarının İngiltere'de yakaladığı üne Fransa'da kavuşması ise daha uzun sürdü. Ancak günümüzde Bordo şarapları elbette her yerde olduğu gibi Fransa'da da çok sevilmektedir ve Fransa'nın AOC şarap üretiminin dörtte birinden fazlasını oluştururlar.[5] Ancak İngilizlerin bu eski Akitanya dükalığına özel bir düşkünlüğü vardır. Aslında Fransa'da yaşayan İngilizlerin çoğu, Bordo'nun doğusuna, eski dükalığın tam ortasında yer alan Dordogne bölgesine yerleşmeyi tercih etmiştir (ve bu yeni İngiliz istilası nedeniyle Dordogne'ye günümüzde Dordogneshire lakabı takılmıştır). İngilizler ve Fransızlar arasındaki yüzlerce yıllık aşk/nefret ilişkisinin son faslı şimdilik budur. Bu iki halk her ne kadar didişip savaşsa da bir yandan da birbirleri olmadan yaşayamaz gibidir ve yemek ile şarap, ilişkilerinde en az diğer nedenler kadar önemli olmuştur.

# VEJETARYEN SAPKINLIK | 12

Fransızlar söz konusu yemek olunca pek seçici değildir ve kurbağa bacağı, salyangoz ve sığır beyni gibi başka insanları korkutabilecek birçok şeyi yerler. Çoğu Fransız'ın köylü olduğu ve sofralarına koyabilecekleri yemekleri seçme şansına sahip olmadığı günlerden kalan bu yemek konusunda mızmız olmama mirası bir erdem gibi görülebilir. Ancak ne yazık ki Fransa'da yaşayan vejetaryen ve veganlar için olduğu gibi glüten veya laktoz intoleransı sorunu olanlar için de dışarıda yemek yemeyi biraz güç hale getirir. Çoğu Fransız'ın özel beslenme gereksinimine yanıtı, genellikle "İntoleransı tolere etmeye vaktimiz yok" olur. Hatta Fransızlar et ve sebzeyi birbirinden ayırmaya o denli duyarsızdır ki, ülkenin en büyük konserve sebze markalarından Cassegrain 2015 yılında bazı ürünlerinde sığır eti aroması kullandığını kabul etmiştir.

Ancak durum elbette tamamen iç karartıcı değildir. Et üretiminin çevre üzerindeki etkileri ve et fiyatlarının pahalılığı geçtiğimiz yıllarda Fransa'da vejetaryen nüfusta patlama yaşanmasına neden oldu. Birçok restoran menüsüne vejetaryen seçenekler ekledi ve bazı önemli şefler vejetaryen dünya görüşünü benimsedi. Ancak hâlâ nüfusun yalnızca yüzde 5'inden azı vejetaryendir ve çoğu Fransız muhtemelen bir veganla hiç tanışmamıştır. Fransa'da okul kantinleri, tüm Fransız çocukların aynı şeyleri yemesi gerektiği inancıyla vejetaryan yemekler sunmayı prensip olarak reddeder.

Ama en azından Fransızlar günümüzde veganları sapkınlar diyle yakmamaktadır. On üçüncü yüzyılda ise durum

böyle değildi. Kutsal Topraklara düzenlenen Haçlı Seferleri istikrarsız bir başarı yakalamış olsa da bu dönemde haçlı savaşı fikri popülerliğini kaybetmemiş ve kademeli olarak Avrupa içindeki sapkın Hıristiyanlara karşı bir mücadele yaratmıştı. Fransa'nın yeni haçlı seferi sapkın Hıristiyanlar olan Katharları hedef alıyordu. Katharlar yalnızca radikal olarak farklı bir dini gündem takip etmekle kalmıyor aynı zamanda Fransa mutfağı için temel ürünler olan et ve süt ürünlerini yemeyi reddediyorlardı. Ne yazık ki bu sapkın yeme alışkanlıkları amansız Engizisyon mahkemelerinde başlarına iş açarak düşüşlerinin bir nedeni oldu.

Tıpkı Galyalıların ilk başta kendilerini Galyalı olarak tanımlamaması gibi, Katharlar da kendilerine Katharlar demiyordu. Liderlerine *bons hommes* (iyi adamlar) veya *bonnes femmes* (iyi kadınlar) derler, cemaatlerini de büyük ihtimalle, *bons chrétiens* (iyi Hıristiyanlar) olarak adlandırırlardı. Katharlar, onları eleştirenlerin kullandığı bir isimdi. Bunlar Katharların liderlerine de Kusursuzlar derdi. Söz konusu kullanımlar kalıcı hale geldiği için sadeliği tercih ederek biz de yerleşmiş alışkanlığa uygun olarak Katharlar ifadesini kullanacağız.

Kathar tarikatı Fransa'da, özellikle de Toulouse Kontu yönetimi altındaki güneybatıda on ikinci yüzyılda ortaya çıkmıştır. Pişmiş toprak tuğlalarla yapılmış binalarının pembemsi rengi nedeniyle *Pembe Şehir* olarak da anılan güzel Toulouse şehri Roma döneminde kurulmuş ve yüzyıllar boyunca Pireneler'i, Atlantik'i ve Akdeniz'i birbirine bağlayan bu önemli bölgenin başkenti olmuştur. Toulouse Kontluğu teknik olarak Fransa'nın bir parçasıydı ve Fransa Kralı'na bağlıydı, ancak aynı zamanda Narbonne Dükü ve Provence Markizi de olan Toulouse Kont'u dönemin feodal sisteminde aslında krala göre daha büyük ve daha zengin bir bölgenin kontrolünü elinde tutuyordu ve az çok kendi dilediği şekilde hareket etme şansı vardı.

Toulouse Kontluğu kültür ve dil bakımında Fransa'nın kuzeyine göre çok farklıydı. Güneyde *langue d'oc* (ok dili; ok Oksitanca'da "evet" demek idi) olarak da bilinen Oksitanca konuşuluyordu ve bu dilin konuşulduğu güney bölgeleri zamanla Languedoc ismini aldı. Kuzeyde ise Fransızcadan biraz farklı olsa da modern Fransızcanın atası olarak kabul edilen *langue d'oil* dili konuşuluyordu. Languedoc sosyal olarak daha açık fikirli, daha toleranslı ve kozmopolit bir toplum olarak görülüyordu: örneğin trubadur kültürü burada gelişmişti ve kadınların toplumda daha önemli bir rolü vardı. Bu yüzden Katharların güneyde daha fazla kabul görmesi şaşırtıcı değildir.

Aslında Katharlar Hıristiyanlığın başına en başından beri bela olan düalist tarikatların yalnızca bir diğer tezahürüydü. Katharlar maddi dünyanın şeytan tarafından yaratıldığına, bundan ayrı bir manevi dünyanın olduğuna ve Tanrının bu manevi dünyanın hükümdarı olduğuna inanıyordu. Kötülüğün ve iyiliğin güçleri birbirinden tümüyle ayrılmıştı ve birbirleriyle sonsuz bir savaş içindeydi. Ne yazık ki insanlar şeytani maddi dünyada yaşamaya terk edilmişlerdi ve daha da kötüsü reenkarnasyon nedeniyle bu dünyaya tekrar tekrar gelmek zorundalardı. Kurtuluş için tek umut erdemli bir hayat sürmek ve Tanrının sizi manevi dünyaya almasını ummaktı. Ancak Katharlar Roma Katolik Kilisesi'nin İsa'nın öğretilerini yozlaştırdığını ve şeytanla el ele çalıştığını iddia ediyordu. Bu yüzden kilisenin Katharizmden ve geleneksel Hıristiyan inanışını açıktan açığa hiçe sayışlarından hoşlanmaması şaşırtıcı değildir.

Katharların liderlerine "Kusursuzlar" denmesinin nedeni böyle olmaya çalışmaları, inanışlarına göre "kusursuz bir yaşam" sürdürmeleriydi. Örnek teşkil eden bu liderler dua, oruç ve bedensel çalışma üzerinde duran "hak ve hakikat düzeni"ne bağlıydı. İsa'nın öğretilerinin şiddet ve savaşı yasak-

ladığını düşündükleri için barışçıldılar; sadece Tanrı bir insanın canını alma yetkisine sahipti. Cinsel ilişkiden kaçınırlardı, çünkü aksi takdirde yalnızca şeytani maddi dünyaya sıkışıp kalan daha fazla insan yaratılmış olurdu. Yiyeceğin günlük hayattaki önemi göz önüne alındığında, neyin yenip neyin yenemeyeceğini belirten birkaç kural olması da kaçınılmazdı. Herhangi bir et türünü yemek yanlıştı, çünkü bir sonraki hayatta hayvan olma ihtimalimiz son derece yüksek bir olasılıktı. Süt ürünlerinden kaçınılmalıydı, zira bunlar yalnızca hayvanlardan gelmekle kalmıyor, ayrıca hayvanların üremesinin sonucu olarak ortaya çıkıyordu (ve üremek yanlıştı). Ancak bu dönemde balıkların cinsellik yoluyla üremediği düşünüldüğünden Kusursuzlar balık yiyebiliyordu. Meyve ve sebze yemelerinde (sanki bunları da yemeseler geriye bir şey kalacakmış gibi) ve şarap içmelerinde hiçbir sakınca yoktu. Kathar inancını benimsemiş sıradan insanların bu kurallara uymasına gerek yoktu. Et yiyebilir ve üreyebilirlerdi. Erkekler de kadınlar da Kusursuzlar arasına kabul ediliyordu; bugün ölen bir erkek yarın kadın olarak doğabileceği için katı ataerkil ayrımcılığa gerek yoktu.

Katharlar Languedoc'un birçok bölgesinde az çok tolere edildi. Ancak Roma'daki Papa III. Innocentius pek tolerans gösterme eğiliminde değildi ve nihayetinde Katharlara karşı bir haçlı seferi çağrısı yaptı. Kuzeyde yaşayan Fransızlar papanın çağrısını heyecanla karşıladı. Bu fırsatı nasıl sevmezlerdi? Eve yakın bir haçlı seferi, tüm günahların bağışlanması ve biraz toprak, ganimet ve şan kazanma fırsatı... Languedoc haritadan silinecek olabilirdi (ki bu aslında Katharların yeryüzü cehennemi inancını doğrulardı), ancak kilisenin düşmanlarına karşı savaşırken bu çeşit barbarlıklara izin vardı. Albi kasabası etrafında çok sayıda Kathar yaşadığı için Katharlara bazen *Albigeois* (Albi'li) denirdi ve seferin ismi Albigeois Haçlı Seferi oldu.

Sefer 1209 yılında Lyon'dan başladı ve ilk hedef Güney Fransa'nın en eski ve en güzel kasabalarından biri olan Kathar kalesi Béziers'di. Burada çok sayıda Katolik de yaşıyordu. Haçlılar kasabaya varıp kuşatmayı başlatınca Katolik halka kasabadan ayrılma ve kâfirlerin kaderinden kendilerini kurtarma şansı verildi. Ancak Katolikler komşularını terk etmeyi reddetti. Bu yüzden, Haçlılar, kasaba yerle bir edilmeden önce, ordunun komutanı olan Papalık elçisi Citeaux Başrahibi Arnaud Amaury'ye Katharlar ile Katolikleri birbirlerinden nasıl ayıracaklarını sordular. Sistersiyen başrahip kendisini meşhur edecek bir cevap verdi: "Hepsini öldürün; Tanrı kendinden olanları bilir." Kasaba kısa sürede alındı ve yerle bir edildi ve sayısı yaklaşık yirmi bin olan tüm nüfusu korkunç bir katliamla katledildi.

Ardından Carcassonne ele geçirildi ve dindar bir Hıristiyan savaşçı ve daha önce de Haçlı Seferi'ne katılmış bir isim olan yeni komutan Simon de Montfort'a verildi. Montfort yaklaşık on yıl boyunca Güneybatı Fransa'da dehşet saçtı. Kasabaları yağmalıyor, Katharları diri diri yakıyor, mahkûmların gözlerini oyuyordu. Sonunda ikinci Toulouse kuşatması esnasında şehir surları içindeki bir grup kadının kumanda ettiği bir mancınıktan fırlatılan kayanın altında ezilerek öldü. (Bunun üzerine ortaya çıkan "Monfort öldü! Yaşasın Toulouse!" nidası, on dokuzuncu yüzyılda dahi kullanılıyordu.)

Béziers ve Carcassonne'da aldıkları erken zaferlere rağmen Haçlıların Languedoc'da düzen kurmaları yirmi yıl kadar sürdü. 1229 yılında seferin sonlanması için Toulouse Kontu ve krallık masaya oturdu. Kesin olarak bilinmemekle beraber seferde birkaç yüz bin kişinin öldüğü tahmin edilmektedir. Haçlı seferi güneyli asillerin otonomisini yok etmiş ve Güney Fransa'nın Paris'ten yönetilen merkezi sistemce kademeli olarak ilhak edilmesinde anahtar bir rol oynamıştır.

Zapt edilemez kabul edilen bazı dağ kalelerinde 1229'dan sonra hâlâ hayatta olan küçük bir Kathar nüfusü vardı. Bu

kalelerin en ünlüsü Pireneler'de sarp uçurumlar ve derin bir vadiyle çevrelenmiş olan nefes kesici bir tepeye konuşlanmış Montségur ("güvenli dağ") idi. Aralarında iki yüzü aşkın Kusursuz'un da bulunduğu yaklaşık dört bin Kathar 1243 yılının Mayıs ayında Carcassonne Seneşali'nin kumanda ettiği büyük bir orduyla kuşatma altına alındı. Arazinin zorlu yapısı sayesinde kuşatmaya on ay boyunca dayanabildiler, ancak kuşatmacılar dağlarda savaşmaya alışkın olan Basklı paralı askerlerin yaptıkları gece tırmanışıyla kaleye girmeyi başardı. Bu sürpriz saldırı Katharların teslim olmasına neden oldu. (Söylentiye göre teslim olmadan önce hazine dairesinden ne olduğu bilinmeyen bir hazineyi kaçırdılar; internette bulabileceğiniz sayısız güvenilmez siteye göre bu hazine devasa bir altın sandığından Kutsal Kâse'ye kadar her şey olabilir.) Kusursuzlar nedamet getirmeyi reddederek büyük bir odun yığınında hep beraber yandılar.



Katharların son durağı Montségur dağ kalesinin kalıntıları. Yazarların fotoğrafı, 2016.

Montségur işgali Katharizm'in ölüm döşeğine düşmesi olarak kabul edilse de tümüyle sonunu getiren Engizisyon olmuştur. 1233 yılında Papa IX. Gregorius, Domingo de Guzmán isimli bir İspanyol rahip tarafından kısmen Kathar tehdidine karşı kurulan Dominiken tarikatının bu sapkınların kökünü kurutmak için kusursuz bir araç olacağına karar verir. Dominiken engizitörler hem hâkim, hem jüri hem de savcıydılar ve 1252'den sonra papanın onayıyla itiraf elde etmeye yardımcı olacağı düşünüldüğünde işkence yapma hakkına



Bu küçük anıt, Montségur'un düşmesinden sonra iki yüzden fazla Kathar'ın yakıldığı yeri gösteriyor. Yazarların fotoğrafı, 2016.

sahip oldular. Papadan başka hiçbir unsurun kontrolü altında değillerdi ve tüm Languedoc halkına korku ve nefret salmışlardı. Muhbirlerden alınan bilgiler ve baskıyla işleyen engizisyon mahkemeleri çok sayıda insanın yakılmasına neden oldu (sapkın inanışa verilen idam cezası genellikle insanları diri diri yakmak olurdu, çünkü ateşin yok ederken arındırdığı düşünülüyordu).

Kathar sorgularının kayıtları incelendiğinde, yiyeceklerle ilgili soruların çokluğu özellikle şaşırtıcıdır. Katharların yeme alışkanlıkları herkesçe biliniyordu ve engizitörler bunu sapkınları tespit etmek için kullandı. Sapkın olduğu düşünülen bir kişinin tanıdıkları sorgulandığında sorulan ilk soru genelde şu olurdu: "Birlikte yemek yediniz mi ve ne yediniz?" Eğer cevap "balık ve sebze" ise, mahkeme kendisine göre geçerli bir sebep bulmuş oluyordu.[1]

Neyse ki bugün Fransa'da vejetaryen veya veganların başına gelebilecek en kötü şey, geleneklere uymayan herhangi bir yeme alışkanlığının Fransız ulusuna karşı modern bir sapkınlık olduğuna inananlarca küçümsenmek. Ancak Fransa'da gittikçe daha fazla insan etsiz bir yaşam tarzı benimsediğinden, Fransa'daki vejetaryenler için gelecek, talihsiz Katharların kaderinden daha umut verici gözüküyor.

# PAPA KIRMIZISI | 13

*Sur le Pont d'Avignon On y danse, On y danse*
*(Avignon Köprüsü üzerinde, dans ederiz, dans ederiz)*
— On beşinci yüzyıl şarkısı ve çocuk tekerlemesi

Akdeniz'den yaklaşık yetmiş beş kilometre içeride, Rhône Nehri kıyısına konuşlanmış Avignon, Provence bölgesinin şüphesiz en güzel şehirlerinden biridir. On dördüncü yüzyıldan kalma papalık sarayının yüksek Gotik kulelerinin altında uzanan büyüleyici caddeler ve meydanlar, güneşle yıkanan küçük mağazalar ve kafelerle kaplıdır. Şehrin pazar yeri olan *Les Halles* zeytin çeşitleri, taze otlar, istiridyeler ve olağanüstü çeşitli yerel peynirler, etler ve ekmeklerle dolup taşar. Etrafındaki kırsal bölgede bulunan Côtes du Rhône şarap bölgesi, Fransa'nın en iyi şarap çeşitlerinden bazılarını üretir.

Güney Rhône şaraplarının tartışmasız ilahı, sert, toprak kızılı renkli ve yirminci yüzyıl başlarında sınıflandırma şemasının oluşturulmasının ardından AOC (*appellation d'origine contrôlée*) etiketi alan ilk Fransız şaraplarından biri olan Châteauneuf-du-Pape şarabıdır[1]. Kendine has yöresi, Papa'nın Yeni Kalesi anlamına gelen aynı adı taşıyan köyün etrafında toplanmıştır. Burası, Fransa ve Katolik Kilisesi'nin tarihinde kısa ama çok önemli bir yer kaplayan "Avignon Papalığı" döneminin bağcılık mirasını yaşatır. Muhteşem kaleler, ölümcül entrikalar ve antipapalarla dolu bu hikâyeyle ilgili efsaneler, ortaya çıkmasına neden olan karmaşık siyasetten çok daha kalıcı oldu.

Yakışıklı Philippe döneminde, 1300'lü yılların başında seçildikten sonra krala Tapınak Şövalyeleri'ni bastırma izni ve-

ren Fransız asıllı Papa V. Clemens'ten bahsetmiştik. Clemens, Fransa ile papalık arasındaki ilişkilerin çok gergin olduğu bu dönemde üstün diploması becerisi sayesinde Papa seçilmişti. Temel görevlerinden biri Fransa Kralı ile uzlaşma sağlamak olduğu için Avignon'a yerleşmeye karar verdi. Rhône'un Akdeniz kıyılarına ve İtalya'ya yakın oluşu, burayı Avrupa'da seyahat etmek için elverişli yapıyordu. Avignon yakınında papalığa ait çok büyük bir toprak da vardı. Ayrıca Roma bu dönemde tehlikeli bir yerdi, çünkü şehrin önde gelen aileleri arasındaki güç savaşı papayı son derece savunmasız bırakıyordu. Hatta başkent o kadar dengesiz bir haldeydi ki, bu dönemde papaların Roma dışına yerleşmeleri alışılmadık bir durum değildi. Clemens yine de İtalya'nın dışına yerleşmeye karar vererek ve ardından gelen birçok Papa'nın aynı yerde yaşamasına neden olarak bir çığır açtı. Art arda yedi Fransız asıllı Papa'nın güzeller güzeli Provence kırsalında yaşadığı bu dönem Avignon Papalığı olarak bilinir.

İtalyanların bu durumdan memnun olmadığını söylememize gerek olduğunu sanmıyoruz. Durumu eleştirenler Avignon Papalığı'nı "Babil esareti" olarak tanımlıyor, papalığın Fransa krallarının boyunduruğu altına girdiğini ve kilisenin manevi bütünlüğünün sarsıldığını iddia ediyordu. Dante'nin *İlahi Komedya*'sında Clemens cehennemin sekizinci dairesinde tasvir edilmişti.

Ancak bu korkunç günahkâr, maddi dünyada cennete layık bir miras bıraktı: Bordo civarında üretilen Château Pape Clément. Clemens papa olmadan önce Bordo Başpiskoposu idi ve burada kendisine bağışlanan bir bağın sahibi olmuştu. Bağına özenle baktı ve arazisini genişletti. Ardından papa olunca bağa Vigne du Pape-Clément adı verildi. Yoğun ve meyvemsi aromalı şarapların üretildiği bu bağ günümüzde hâlâ çok iyi bir üne sahiptir. Bordo şarap bölgesinde şarap üreten en eski kuruluşlardan biri olduğu iddia edilebilir.

Papa Clemens 1314 yılında Avignon yakınlarında ölünce, Kardinaller Meclisi içindeki rakip gruplar yeni papanın kim olacağına karar veremedi. İki yıl sonra Fransa Kralı'nın zorlamasıyla düzenlenen bir seçimle güçten düşmüş, yetmiş iki yaşındaki bir Fransız kardinali seçerek XXII. Ioannes adıyla papa yaptılar. Çok uzun süre yaşamayacağını, bu esnada da toparlanma fırsatı bularak sonraki seçim için güç kazanacaklarını ummuşlardı. Ancak umutları suya düştü, zira XXII. Ioannes on sekiz yıl boyunca papalık yaptı (bazıları önceki kötü sağlık durumunun bir oyun olduğunu iddia eder). XXII. Ioannes önceden Avignon Piskoposluğu görevi yapmıştı ve Roma'daki karmaşadansa burada yaşamayı tercih etti. Uzun ömürlü oluşunun nedeni sıklıkla tuhaf yeme alışkanlıklarıyla ilişkilendirilmiştir: yalnızca süt, yumurta akı, beyaz etli balık, tavuk ve peynir gibi beyaz renkli gıdalar tüketmeyi tercih ediyordu. Avignon'a özgü yiyeceklerden, patlıcanla (sadece beyaz iç kısmıyla) hazırlanan ve Papalık şapkasına benzer bir şekil verilerek sunulan *papeton d'aubergines* isimli ezmenin bu dönemde yaratıldığı söylenir.

Ancak XXII. Ioannes'in en önemli mutfak mirası patlıcan olmadı. Zaman zaman Avignon'un entrika dolu siyasi ortamından kaçmak için, şehrin kuzeyindeki Rhône Vadisi'nde bugün Châteauneuf-du-Pape adı verilmiş olan yere bir yazlık konut yaptırdı. Burada önce Galyalı-Romalılar ardından da Tapınak Şövalyeleri şarap üretmişti ancak bağlar artık kullanılmıyordu. XXII. Ioannes bir kale yaptırdı ve bağları canlandırmak için memleketi olan Güneybatı Fransa kenti Cahors'dan şarap yapımcıları getirtti. Provence'nin lezzetleriyle dolu, bir düzineden fazla üzüm çeşidini bir araya getirdiği için karmaşık bir karaktere sahip bir şarap yarattılar. Châteauneuf-du-Pape yüzyıllar boyunca olağanüstü bir üne sahip oldu ve Fransız Devrimi'nin ruhban sınıfına dair her şeyi yakıp yıkışından dahi sağ çıktı. On dokuzuncu yüzyılda

doğan ve 1904 Nobel Edebiyat Ödülü'nü alan Provence'li şair Frederic Mistral'in meşhur sözleriyle "asil, görkemli, papalara layık" bir şaraptı.[2]

XXII. Ioannes'in diğer takıntıları, döneme özgü kaygılarca şekillendirilmiştir. Simyacılığı yasakladı ve engizitörlere cadıları ve şeytana tapanları bulma talimatı verdi. Sapkın inanç ve cadılık arasında kurulan bu bağ, daha sonra büyücülüğün çok sert şekilde cezalandırılmasına, ortaçağda Avrupa'da binlerce insanın işkence edilip öldürülmesine zemin hazırladı. Saltanatının başlarında hem zehir hem de kara büyü içeren bir suikast girişiminden sonra her ikisine karşı da bir paranoya geliştirmişti. (Aslında beyaz gıdaları tercih etmesinin nedeni de bu olabilir: zehir beyaz yiyecekler üzerinde daha kolay fark edilebilir ve ayrıca beyazın kutsallığı sihirli bir koruma sağlayabilirdi.) Bu dönemde düşmanları zehirlemek oldukça yaygın bir suikast yöntemi olduğundan sonraki Papaların da gösterişli sofralarına gizlenen zehri tespit etmek için çeşnicilerden denizgergedanı boynuzuna ve muhtemelen pek işe yaramayan mekanik tertibatlara kadar bir dizi yöntem geliştirmiş olması şaşırtıcı değildir.

Sonunda doğal nedenlerden ölen XXII. Ioannes'in ardından beş papa daha Avignon'da yaşadı. Dünyanın en büyük Gotik sarayı olan ve günümüzde de kasabanın en önemli yapısı olan papalık konutu gitgide büyütüldü. Avignon'daki papalık bilim insanlarını ve sanatçıları kendine çekti ve Hıristiyan dünyasının en önemli kültür merkezlerinden biri haline geldi. Harikulade freskler ve duvar halıları sarayın duvarlarını kaplıyor ve büyük salonlarında, yıldızlarla süslenmiş mavi gökyüzünün resmedildiği tavanın altında abartılı ziyafetler düzenleniyordu. Tek bir yemek için bin adet koyun pişirilebiliyor ve bunlar binlerce galon şarapla beraber tüketiliyordu. Burgonya şaraplarının Fransa elitleri arasında ün kazanması bu döneme denk gelir: bu bölgeyle Paris arasında

ulaşım zorlu olduğundan daha önce pek bilinmeyen bu şaraplar, Avignon'a kolaylıkla ulaştırılabildiği için Rhône Vadisi şaraplarıyla beraber çok büyük miktarlarda tüketiliyordu. Avignon'un aşçıları, sofraları safran gibi pahalı baharatlar ve hatta altından yapraklarla bir renk cümbüşüne çeviriyor ve misafirler gümüş ve altın tabaklarda yemek yiyordu.[3] Fransisken tarikatı gibi çileci tarikatların popülerlik kazanmaya başladığı bu dönemde Avignon sarayının zevk düşkünlüğü hayranlık uyandırdığı kadar tepki de çekiyordu.

Bu ayrıcalıklı savurganlığa, papalığın aynı ailenin birçok ferdinin yükselişine destek sağlama uygulamalarından kaynaklanan kayırmacılık ve yolsuzluk suçlamaları da ekleniyordu. Bu dönemin kalıcı miraslarından biri de *il se prend pour le moutardier du pape*, yani "kendini Papa'nın hardalcıbaşısı sanmak" deyimidir. Aslında ahmak olsa da kendisinin çok önemli biri olduğunu düşünen kişiler için kullanılır. Alexandre Dumas, XXII. Ioannes'in herhangi bir sorumluluk gerektiren iş için fazla aklı evvel olan bir yeğenini, hardal ustalarının başı yaptığını anlatır (Ioannes hardala çok düşkündü).

Avignon'da ikamet eden altıncı papa olan V. Urbanus papalığı Roma'ya geri taşıma girişiminde bulundu ancak Avignon'un konforu baştan çıkartıcı olduğundan birçok kardinal peşinden gitmeyi reddetti. Halefi XI. Gregorius son Avignon papası oldu ve papalığı 1378 yılında Roma'ya geri taşıdı. Bu sefer de İngiltere ile Fransa arasındaki Yüz Yıl Savaşları başladığı için Fransa fazla karmaşık ve tehlikeli hale gelmişti ve Roma'ya dönmek İtalya'daki papalık toprakları ve tebaasını çekip çevirmeye de yardımcı olacaktı.

Ancak Avignon devri tümüyle kapanmamıştı. XI. Gregorius'un ölümünden sonra, artık Roma'da bulunan Kardinaller Meclisi'ne İtalyan bir papa seçmeleri için baskı yapıldı ve VII. Urbanus papa seçildi. Yeni papa, özellikle seçimlerin zorlamayla yapıldığı ve bu yüzden meşru olmadığına hükmeden



On dördüncü yüzyıldan kalma görkemli Papalık Sarayı, büyüleyici Avignon kasabasında Rhône kıyısını hâlâ süslüyor. © Julie Mayfeng (Dreamstime Photos).

Fransız Kardinaller arasında hiç sevilen biri olmadı. Fransız Kardinaller VII. Clemens olarak bilinen ve Avignon'daki papalık konutuna geri dönen alternatif bir papa, yani bir antipapa seçtiler. Antipapa Fransa Kralı ve bazı Avrupa monarklarının desteğini aldı, ancak aralarında İngiltere ve Kutsal Roma İmparatorluğu'nun olduğu çok sayıda güçlü hükümdarlık Roma'daki papayı destekledi. Yaklaşık kırk yıl boyunca Roma ve Avignon'da birbirine rakip papaların bulunuşu Hıristiyanlığı böldü. Bu dönem Batı Bölünmesi olarak adlandırıldı. Papalıkta yaşanan karmaşa Avrupa devletleri arasında devasa bir diplomatik kriz yarattı ve zaman zaman yerel askeri çatışmalara da sebep oldu.

Batı Kliği, Konstans Konsülü ile ortadan kalktı ve yeni papa V. Martinus 1417'de seçildi. Ancak bölünmenin sonuçları kalıcı oldu: entrika ve çatışma dolu bu uzun dönem bir

papalık karşıtlığı başlattı ve bundan bir yüzyıl sonra Protestan Reformu patlak verdi. Papalığın gösterişli yaşamı, yolsuzlukları ve maneviyattan ziyade dünyevi siyasete önem veriyor oluşu filozof ve rahiplere bir reform çağrısı yapma ilhamı verdi.

Avignon Papalığı kısa sürmüş olsa da ortaya çıkmasına neden olduğu şarapların tadı kadar karmaşık bir miras bıraktı. Çoğu insan Châteauneuf-du-Pape'yi lezzetli ve aşırı pahalı bir şarap (ve belki yapmacık bir Fransız aksanını deneme fırsatı) olarak bilse de bu şarap aynı zamanda yedi yüzyıl önce Avrupa'yı bölen kilise ve devlet çatışmasının da ayakta kalmış bir kalıntısıdır. Bir zamanlar papaların, antipapaların ve kralların şölen sofralarını taçlandıran şarap bugün hâlâ sofralarımıza şeref veriyor; bu küçük yöreyi yüzyıllarca kasıp kavuran karmaşaları göz önüne alırsak oldukça etkileyici bir başarı.

# 14 | GUÉRANDE'IN BEYAZ ALTINI

Fransa'nın batı kıyısında, Bretonya'nın güneyinde ortaçağdan kalma Guérande kasabası yer almaktadır. On beşinci yüzyıldan kalma heybetli surları, eski Arnavut kaldırımı sokakları, granit evleri ve sayısız krepçisiyle gerçekten de görmeye değer, şirin bir kasabadır. Hem kralların hem de köylülerin ağzını sulandıran yöresel ürünü yüzünden oluşmuş büyük bir suç ağının merkez üssü olduğunu asla tahmin edemezsiniz.

*Fleur de sel* veya "Guérande'nin beyaz altını" kulağa pahalı bir uyuşturucu madde gibi geliyor olsa da aslında dünyanın dört bir köşesindeki gastronomların saygısını kazanmış efsanevi bir deniz tuzudur. Kasaba içinde bir gezinti yaparken pazar satıcıları veya minik dükkânlardan büyük miktarlarda satın alma olanağı yakalayabileceğiniz bu tuzun bağımlılık yapan özelliklerini yavaş yavaş kavrarsınız. Basit ev yemeklerini bile bambaşka bir lezzete kavuşturma garantisi olan tuz ve baharat karışımlarının yaydığı keskin koku neredeyse karşı konulmazdır. Kreplerin veya dondurmanın üstüne dökülen tuzlu karamel sosunun büyüsüne dünyanın en güçlü iradesi bile karşı koyamaz.

Ancak *fleur de sel* herhangi bir tuz değildir. Kasabanın merkezinden çıkıp en eski tuzlaların Roma dönemine uzandığı Guérande tuz bataklıklarına gidecek olursanız bunun nedenini hızla anlarsınız. Toprağın şaraba, peynire ve bala kendine has yöresel tadını vermesi gibi, farklı denizler de tuzlarına kendi tatlarını verirler. Bretonya kıyıları çoğu insan için dünyanın en iyi deniz tuzunun üretildiği yerdir ve günümüzde

tuz işçileri veya *paludiers* yaklaşık yirmi kilometre karelik bir alandan yılda on dört ton tuz toplar[1]. Bunun küçük bir yüzdesini, deniz suyu yüzeyinden dikkatle toplanan narin kristaller olan üstün fleur de sel oluşturur (toplama işini genel olarak kadınlar yapar çünkü bu görev için gereken yumuşak dokunuşlarda daha iyi oldukları düşünülür). Ancak burada üretilen tuzun büyük kısmı, deniz suyu buharlaştıkça havzalardan toplanan ve son derece cezbedici bir ham tuz olan *gros sel de Guérande*'dır. Yemeklere çok hoş bir deniz tadı verir. (Öte yandan fleur de sel uzun süre sıcaklığa maruz kaldığında hızla eridiği ve hoş tadını kaybettiği için hazırlanmış bir yiyeceğin üstüne son bir dokunuş olarak eklenir.)

Dünya çapında büyük bir ünü olan bu tuz bölge ekonomisinde doğal olarak çok önemli bir rol oynar. Bu kadar bariz olmayan bir diğer etkisi ise, bağımlılık yaratan birçok ürün için olduğu gibi, kaçakçılar, direnişçiler ve isyancılarla dolu bir tarih yaratması olmuştur.



Guérande tuz bataklıklarında çalışan bir tuz işçisi. © Maxironwas (Dreamstime Photos).

Tuz, günümüzde günlük yeme alışkanlıklarımızın bir parçasıdır ve tuza erişim ucuz ve kolaydır. Ancak insanlık tarihinin büyük kısmı boyunca tuz dünyanın her yerinde çok önemli bir üründü. Konserve, soğutma ve yapay koruyuculardan önce tuzlama ve turşu yapmaya olanak tanıyan tuz, yiyecekleri uzun süre korumanın bilinen birkaç yönteminden biriydi. Peynir yapımı için de gerekliydi ve ekmeğin daha hızlı hazırlanmasını ve daha uzun dayanmasını sağlıyordu. Tuz genel olarak baharatlara kıyasla pahalı değildi ve bu yüzden sıradan insanların yemekleri daha lezzetli yapmak için ellerindeki birkaç fırsattan biriydi. Diğer gıda ürünleri gibi tuz da vergi veya maaş ödemek için para yerine kullanılabiliyordu; hatta aslında İngilizcede maaş anlamına gelen *salary* kelimesi, Romalıların leyjonerlere tuz istihkaklarını almaları için verdiği para olan *salarium* kelimesinden gelir. Arındırıcı ve koruyucu özelliklerinin sembolleştirilmesiyle tuz binlerce yıl boyunca dünyanın her yerinde dini ritüellerde kullanılmıştır. İsa'nın müritlerine "toprağın tuzu" demesi rastlantı değildir ve bu ifade hâlâ dürüst ve namuslu insanları tanımlamak için kullanılır.[2]

Tuz tüm dünyada tuz madenleri, tuzlu pınarlar ve elbette ki deniz suyu sayesinde doğal olarak elde edilebilir. Tarih boyunca medeniyetler toprak ve denizlerden tuz edinmenin akla yatkın yollarını bulmuştur ve ilk yerleşim yerleri genellikle tuz kaynaklarının etrafına kurulmuştur. Fransa deniz tuzu için doğal bir kaynak sunan uzun kıyılarının yanı sıra çok sayıdaki tuz madeni ve tuzlu pınarları sayesinde tuz kaynakları bakımından çok şanslıdır.

Bu önemi sayesinde tuz, ortaçağın en önemli gelişmelerinden birinin ana malzemesiydi: Avrupa ticaret ağının büyümesi ve ticaret zengini kentlerin gelişmesi. Ortaçağın başında baskın model olan yerel olarak kendi kendine yetebilme modeli, bu ticari ve kentsel büyüme çağına yenik düştü. Artık kasabalar örneğin şarap veya deri ürünleri gibi belirli ürün-

lerin üretiminde uzmanlaşmaya ve bunların satışından edindikleri gelirle başka yerleşim yerlerinden yiyecek ve diğer ihtiyaçlarını almaya başlamıştı. Deniz tuzunu gemilerle Fransa'nın diğer limanlarına, İngiltere'ye, Hollanda'ya ve Hansa kentlerine taşıyan Guérande bu sayede ortaçağda oldukça zenginleşti.

Fransa kralları çok geçmeden tuz pazarının, İngilizler, Flamanlar veya Tapınak Şövalyeleri gibi rakip güçlerle olan bitmek bilmez savaşları için kendilerine para sağlayabileceğini fark etti. Demir Kral olarak da anılan Yakışıklı Philippe on üçüncü yüzyılın sonlarında adına *gabelle* denen yeni bir tuz vergisi getirdi. Bu vergi Yüz Yıl Savaşları esnasında, V. Charles (Akıllı Charles) döneminde kalıcı hale getirildi. Charles'in İngilizler tarafından esir alınan babasını geri almak adına fidye ödemek ve Navarre Kralı Kötü Charles'ın başlattığı bir isyanı bastırmak için paraya ihtiyacı vardı (yeni vergileri meşrulaştırmak için kullanılan nedenler bir zamanlar çok daha enteresandı).

Gabelle, özellikle soyluların ve ruhban sınıfının çeşitli aflar sayesinde bir yolunu bularak bu vergiyi ödemekten kaçınmayı başarmaları yüzünden (demek ki bazı şeyler hiç değişmiyor) krallıkta en nefret edilen vergilerden biri haline geldi. Tuz ağır biçimde vergilendiriliyordu, ancak tüm ülkede şartlar aynı değildi. Guérande'nin yer aldığı Bretonya bölgesi, 1532 yılında Fransa ile resmi olarak bütünleşirken bölgeye verilen bir ayrıcalık sayesinde bu vergiden tümüyle muaftı. Paris, Kuzey Fransa'nın büyük kısmı ve Orta Fransa gibi geriye kalan yerlerde ise ağır bir tuz vergisi vardı. Bretonya sınırını geçince tuzun fiyatı yirmi katına çıkabiliyordu.

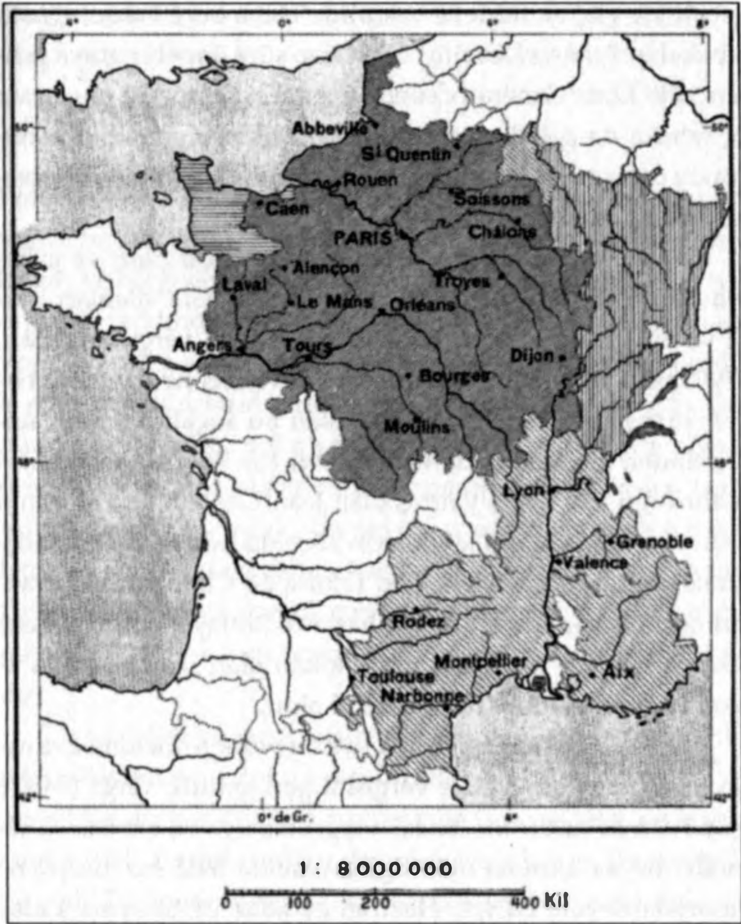
XIV. Louis'nin maliye bakanı Jean-Baptiste Colbert tuz ticaretini devlet tekeline alınca işler daha da kötüye gitti: artık tuz yalnızca krallığa ait özel depolardan alınabiliyordu, bu da insanların bu temel ihtiyaç malını almak için bazen uzun mesafeler katetmelerini gerektiriyordu. Ayrıca her yıl satın

alınması zorunlu olan asgari bir miktar belirlenmişti, böylece önüne geçilmesi mümkün olmayan bir doğrudan vergilendirme halini almıştı.

Tüm bunlar doğal olarak devasa bir tuz karaborsası yarattı. Tuz karaborsacılığının geliri çok büyüktü: vergiden muaf bölgeden vergi bölgesine tuz getiren bir insan tek bir seferde üç aylık gelirine denk gelen bir kazanç sağlıyordu. 1784 yılında dönemin maliye bakanı Jacques Necker bölgeler arasında bir *minot* (yaklaşık elli kiloya denk gelen ağırlık birimi) tuzun fiyatındaki gülünç farkları not etmişti: Bretonya'da 31 kuruş, Anjou'da 591 kuruş ve Berry'de 611 kuruş.[3] Bu yüzden bazı tahminlere göre Bretonya sınırları dâhilinde yaşayan insanların yarısının dolaylı ya da dolaysız olarak tuz kaçakçılığından geçiniyor olması veya Vitré gibi sınır kasabalarında yaşayan insanların sınırın diğer tarafındaki insanlara göre on kat daha fazla tuz satın alması şaşırtıcı değildir.[4] Kaçakçıların çoğu tek başlarına veya yardımcı olarak kullandıkları eğitimli köpekler ya da çocuklarla çalışırken bazıları son derece organizeydi. Tuz kaçakçılığı için verilen cezalar en sert cezalar arasındaydı; yakalanan şanssız kaçakçıları uzun hapis cezaları, hatta ömür boyu kürek cezası alabiliyordu. Çocuklar cezadan muaf tutulmuyor ve tuz kaçakçılığı yüzünden hapse girenlerin hatırı sayılır bir kısmını oluşturuyordu.

Bu kaçakçılar yalnızca mali kayba neden oldukları için değil, hiçbir yönetim kırsalda elinde silahla gezen gruplardan hoşlanmadığı için rejime karşı bir tehditti. On yedinci yüzyılda tuz kaçakçılığını dizginlemek için *gabelous* adı verilen özel bir güvenlik gücü kuruldu. Ancak gabelous maaşı çok düşüktü ve çoğu zaman ya kaçakçılarla işbirliğine giriyorlar ya da beceriksiz ve saldırgan davranıyorlardı. Yerel halk tarafından hiç sevilmiyorlardı.

Gabelle vergisinin cezalar ve haksızlık yaratan oranlar nedeniyle isyan ve devrimi teşvik eden bir unsur olduğunu söy-




Gabelle (tuz vergisi) tüm Fransa'da aynı oranlarla toplanmadığı için çok büyük bir karaborsa piyasası oluşmuştu. Tuzun en pahalı olduğu bölge olan Paris ile Kuzey ve Orta Fransa'da (haritada koyu işaretli) tuz fiyatları Güney Fransa'ya göre iki kat, Bretonya ve güneybatı yöresine göre yirmi kat daha fazlaydı. Élisée Reclus, *L'Homme et la terre*, Cilt III (Paris: Librairie Universelle, 1905), 591.

lemek abartılı olmaz. On beşinci yüzyıldan itibaren köylerde gabelle sebepli periyodik ayaklanmalar yaşandı ve bunlar genellikle güç ve şiddetle bastırıldı. Daha önce bahsettiğimiz tabakaları Fransız Devrimi'nden kısa süre önce bir araya getiren 1789 États Généraux'sunda Fransa toplumunu oluşturan üç tabaka da gabelle vergisinin kaldırılması gerektiği konusunda uzlaşmıştı. Bundan bir yıl sonra eski rejimin yıkılmasının ardından vergi de kalktı.

Bu durum herkesi çok sevindirse de kaçakçıları ve gabelous'ları işsiz bıraktı. Ancak birçoğunun hâlâ silahları vardı ve bu yüzden birçok kaçakçı ve kraliyet vergi tahsildarı, 1790'larda yeni rejimi sarsan karşı devrimci hareketlerle *birlikte* savaşmaya başladı. İsyancı olan bu kaçakçıların en ünlülerinden biri krallık döneminde bir tuz vergisi tahsildarını öldürdüğü için hapis yatmış olan Jean Chouan'dı. Devrimin ardından işsiz kalınca köylülerin zorunlu askerlikle ilgili hoşnutsuzluğunu kullanarak Batı Fransa'da Chouannerie ayaklanması olarak bilinen isyanı başlattı. Nihayetinde başarısız olsa da Honoré de Balzac'ın ilk kitabı olan *Les Chouans*'a ilham vererek kültürel mirasa dâhil oldu.

Finanse etmesi gereken çok sayıda bitmez tükenmez savaşı olan Napolyon gabelle vergisini geri getirdi. Vergi 1945'te resmi olarak kaldırıldı. Ancak vergi olsun ya da olmasın Guérande, beyaz altınına olan ilgi sayesinde hâlâ tuz ticaretine başarıyla devam ediyor. Haziran ayından eylül ayına kadar devam eden hasatta her yıl daha da fazla tuz üretiliyor ve bunlar dünyanın her yerindeki sofralara ulaşıyor. Makine veya kimyevi maddelerin yardımını almadan çalışan tuz işçileri, atalarının yüzyıllar önce kullandıkları tekniklerin neredeyse aynılarını kullanıyor. Baskı, devrim ve savaşın yıkıcı etkilerine ve tuzun tarihteki merkezi önemine gölge düşüren yeniliklere rağmen Guérande'nin deniz tuzu küresel gastronomide edindiği yeri başarıyla korumaya devam ediyor.

# KARA PRENS EFSANESİ | 15

Fransa'nın güneybatı bölgesi iki bin yıldan uzun bir süre boyunca her türlü rekabete sahne oldu. Toprakları yabancı istilacılar ve bölgede egemenlik kurmak isteyen Fransız kraliyet orduları tarafından defalarca yerle bir edildi. Kaybedilen savaşlar ve yiten aşklar, soyluların gözüne girmek için mücadele eden trubadurların şarkılarında ölümsüzlüğe kavuştu. Günümüzde bu bölge daha az şiddet içeren rekabetlerle bilinir; örneğin Fransa'da hiçbir yerde olmadığı kadar sevilen ragbi mücadeleleriyle. Ancak yörenin en uzun süreli rekabeti muhtemelen Carcassonne, Toulouse ve Castelnaudary arasındaki tartışmadır. Bu çok önemli çekişmenin konusu *cassoulet* isimli güvecin tarifini hangi kentin yarattığı ve kusursuzlaştırdığıdır.

Cassoulet et ve kuru fasulye ile yapılan, saatlerce pişirilerek mükemmel bir doku kazanan efsanevi bir güveçtir. İçinde genellikle domuz eti vardır ama tarife Carcassonne'de koyun veya keklik, Castelnaudary'de ördek veya kaz ve Toulouse'da da yerel Toulouse sosisi de eklenir. Geleneksel olarak Fransızların bir köylü yemeği olarak gördüğü cassoulet, günümüzde çok popüler bir lezzettir ve Fransa'da satılan konserve hazır yemeklerin beşte birini oluşturur. Ancak elbette hiçbir süpermarket versiyonu anavatanının mutfaklarında hazırlanan özgün cassoulet ile boy ölçüşemez. Ünlü gastronomi yazarı Curnonsky 1920'lerde Castelnaudary'yi ziyaret ettiğinde bölgenin en önemli cassoulet ustası olan Madame Adolphine'den yemeği ancak ertesi gün tadabileceği yanıtını aldı,

zira bu yaşlı hanımın hazırladığı güvecin on beş saat boyunca pişmesi gerekiyordu. Madame Adolphine, cassoulet'sini karıştırmak için gece altı defa yataktan kalkıyordu. (Curnonsky sonuç olarak yediği yemeğin bir cassoulet değil "cassoulet'in ta kendisi" olduğunu aktarır."[1])

Canal du Midi kıyısındaki küçük ama çok güzel bir kasaba olan ve kendisini cassoulet'in "dünya başkenti" ilan eden Castelnaudary bu yemeğe en içten aşkı besleyen yer olabilir. Caddeleri cassoulet'e adanmış restoran ve dükkânlarla doludur ve her yaz düzenlenen Fête du Cassoulet, birkaç gün boyunca müzik, oyunlar ve altı yüz kişilik bir cassoulet ziyafeti sunar. Kasabaya gelen ziyaretçileri, elinde yemeğe adını veren geleneksel pişirme kabı *cassole* bulunan bir kadın heykeli karşılar.

Cassoulet'in yaratılışına ilişkin en tutarlı efsane Castelnaudary'ye aittir. Hikâyeye göre cassoulet, Yüz Yıl Savaşları sırasında kötülüğüyle nam salmış İngiliz komutan Kara Prens Edward kasabayı 1355 yılında kuşatma altına aldığında ortaya çıkmıştır. Castelnaudary halkı ellerinde kalan tüm yiyecekleri (esas itibariyle fasulye ve et) ortak bir kazana koyup pişirmeye karar verir. İhtiyaç ve dayanışmadan doğan yemeğin sihirli özellikleri sayesinde Fransızlar öyle bir güç kazanırlar ki kuşatmacıları Manş Denizi'ne kadar kovalarlar.

Castelnaudary halkına ne denli hoş gelirse gelsin bu efsane ne yazık ki Yüz Yıl Savaşları'ndan asırlar sonra ortaya çıkmış bir hikâyedir. Gerçekte bu savaş Castelnaudary halkı ve Fransa'nın geri kalanı için çok daha acımasız geçmiştir. Yüz Yıl Savaşları'nın adı aslında biraz yanıltıcıdır, zira savaş yüz yıldan fazla sürmüştür ve tek bir kesintisiz savaş değil, aynı hedeflere ve stratejilere sahip İngiltere ve Fransa arasında süren bir dizi çatışmadır. Adına ne denecek olursa olsun, çatışmaların çoğunun Fransa topraklarında geçtiği bu dönemin Fransa halkı üzerindeki etkisi yıkıcı olmuştur. Savaşla

geçen bu yüz yıl boyunca milyonlarca insanın öldüğü tahmin edilmektedir.

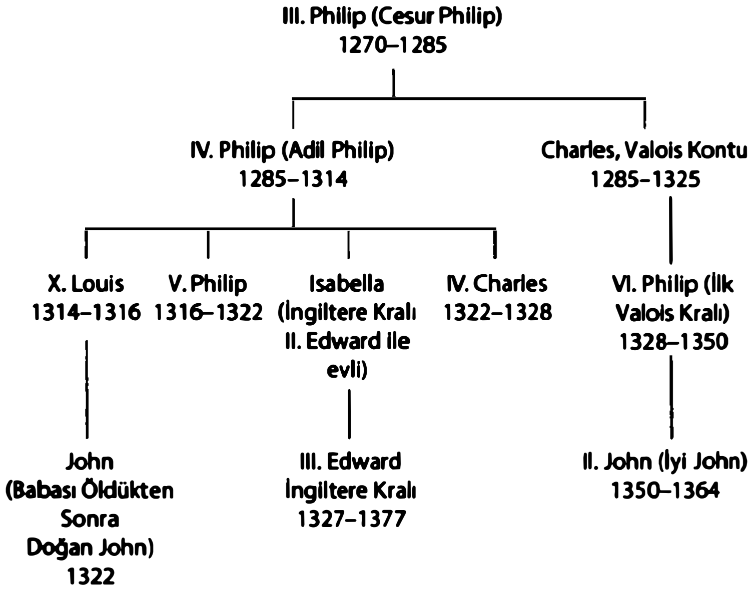
Savaşın ana nedenlerinin bazılarını, özellikle Güneybatı Fransa'daki İngiliz varlığını daha önce açıklamıştık. 1259'da çatışmaların ilk dönemlerinde imzalanan (ve çoğu antlaşma gibi bir sonraki savaşın koşullarını yaratan) Paris Antlaşması sonucunda, İngiltere kralı Akitanya topraklarının büyük kısmından, Bordo limanı merkezli Gaskonya bölgesi dışında kalan bölge üzerindeki haklarından vazgeçmiş ve Fransa kralını efendisi olarak kabul etmişti. Bu yalnızca İngiltere kralları için aşağılayıcı olmakla kalmıyor, aynı zamanda Avrupa sahnesinde kendi çıkarlarını diledikleri gibi gözetme imkânlarını da ellerinden alıyordu (örneğin, İngiltere kralları önemli bir ticaret ortağı olan Flandra'yı fazla kollayamıyorlardı çünkü desteklemekle yükümlü oldukları Fransa kralı Flamanlarla çok sık kanlı bıçaklı oluyordu). Bu esnada Gaskonya'daki İngiliz varlığı da topraklarını ve nüfuzunu artırmak isteyen ve bu bölgenin İngiltere'ye sağladığı zenginliğe gıpta eden Fransa tahtı için önemli bir sıkıntı kaynağı oluyordu. Gaskonya'daki bu husumetin sonucu olarak iki ülke arasında yıllarca süren küçük çatışmalar, sonunda savaşa dönüştü. Önceki çatışmalardan biri Yakışıklı Philippe'nin kızı Isabella'nın, sonradan İngiltere Kralı II. Edward olacak veliaht prensle 1303 yılında evlenmesiyle çözülmüştü.

Ancak bu evlilik nihayetinde savaşın patlak vermesine de bir neden teşkil etti. Daha önce bahsetmiş olduğumuz gibi, Yakışıklı Philippe'nin hayattaki son oğlu ve varisi (Tapınak Şövalyeleri'nin çok etkili bedduası yüzünden) 1328 yılında çocuk sahibi olmadan ölünce, Fransa tahtı Philippe'in kardeşinin soyu olan Valois Hanedanlığı'na geçmişti. Fransa'nın önde gelen kontları eski kralın yeğeninin Kral IV. Philippe olarak tahta geçmesinden memnundu. Ancak dönemin İngiltere Kralı olan III. Edward, doğrudan Yakışıklı Philippe'in soyundan

geldiği için (Philippe'in kızı Isabella'nın en büyük oğluydu) tahtın kendi hakkı olduğunu düşünüyordu. Fransız hukukçular ve soylular Edward'ın taht talebini, iddia ettiği haklar annesinden geldiği ve kadınlar tahtın varisi olamayacağı için geçersiz oldukları gerekçesiyle reddetti (aslında bu tekil veraset sorununu çözmek için alınmış olan karar, monarşi dönemi boyunca hiçbir kadının Fransa'yı kendi adına yönetememesine neden olan emsal niteliğinde bir karar oldu). Edward hak iddiasında çok ısrarcı davranmadığı için bu talebinin esasen savaşı meşrulaştırmak için bir bahane olduğu kabul edilir.

Yüz Yıl Savaşları, Kral V. Philippe 1337'de İngiltere'nin Gaskonya üzerindeki haklarını, Robert Artois isimli Fransız kontun ayaklanmasına destek oldukları gerekçesiyle geri aldığını ilan edince resmen başladı. İlk büyük muharebe Fransa'nın kuzeyindeki Crécy'de 1346 yılında gerçekleşti ve Fransa için büyük bir hezimetle sonuçlandı. İngilizler sayıca çok az olmalarına ve yabancı topraklarda bulunmalarına rağmen, savaşta daha sonra da kullanılacak olan ünlü İngiliz uzun yayları ve Fransız şövalyelerinin mesnetsiz kibirleri savaşı İngilizlerin kazanmasına neden oldu.

İngiliz ordusu ardından Calais kasabasını kuşattı. Etkili kuşatmaları on bir ay boyunca sürdü ve Calais halkına yardımcı olacak sihirli bir cassoulet de yoktu. Çaresiz durumdaydılar. İnsanlar (üstelik tüm sınıflardan insanlar) yalnızca atlarını yemekle kalmadı, köpek, kedi ve fareleri de yediler. Calais valisi Fransa Kralı'na gönderdiği ve gelip kendilerini kurtarması için yalvardığı bir mektubunda şöyle der: "Kasabada artık yiyecek hiçbir şey kalmadı; tek yiyebileceğimiz kendi insanlarımızın eti."[2] Fransa Kralı sonunda bu yalvarışlara yanıt verdi, ancak gönderdiği ordu İngilizlerin çok korunaklı biçimde konumlandığını görünce Calais halkı kaderine terk edildi. Nihayetinde teslim oldular ve Calais 1558 yılına kadar Fransa'daki bir İngiliz kalesi oldu.




Taht kavgası ve Yüz Yıl Savaşları.

İngilizlerin hızı, bir sonraki bölümde ele alacağımız küresel felaket Kara Ölüm'ün başlamasıyla geçici olarak kesildi. Takip eden yıllarda çok az çatışma yaşandı. Fransa Kralı VI. Philippe ölünce, yerinde II. Jean (İyi Jean) geçti.

Savaş 1355'te Güneybatı Fransa'da yeniden başladı. İngiliz kralının adı yine Edward olan en büyük oğlu, giydiği siyah zırh nedeniyle Kara Prens olarak biliniyordu. Languedoc'da işi bittiğinde ise lakabı artık başka nedenlerden ötürü Kara Prens idi.

Savaşta ölenlerin çoğu asker değil, Fransa kasaba ve köylerinin sivil halkıydı. Halk hem krallığın otoritesinin zayıflamasıyla ortaya çıkan çeteler hem de İngiltere ordusu tarafından bilinçli olarak hedef alınmıştı. İngilizler Languedoc gibi bölgelerin sağladığı yiyecek ve vergiler olmadan Fransızların savaşmaya devam edemeyeceği ve barış talep edeceğini bili-

yordu. Bu yüzden 1355 yılında Kara Prens Bordo'dan hareket ederek kasıtlı bir imha seferine başladı. Tüm güneybatı Fransa'da bin kilometreden uzun bir kuşak boyunca sürdürdüğü yağma ve katliam dolu seferi, bir Akdeniz limanı olan Narbonne'da bitti.

Kara Prens ile Castelnaudary'nin yolu bu sefer esnasında kesişti. Ancak ne yazık ki gerçekte hikâye, cassoulet efsanesinin anlattığı kadar güzel bitmedi. Aslında kasaba hiç kuşatılmamış ve kısa sürede işgal edilmişti. Kara Prens'in ordusu burada yalnızca iki gece kalıp gitmişti. Kasabayı, kalesini ve kiliselerini yaktılar ve kasaba sakinlerinin büyük kısmını öldürdüler.

Kara Prens bir sonraki yıl Loire Vadisi'ne bir sefer düzenledi ve 1356 yılında gerçekleşen Poitiers Muharebesi yine İngilizlerin mutlak zaferiyle sonuçlandı. Hatta Fransa Kralı ele geçirildi ve kral için birkaç milyon altınlık devasa bir fidye talep edildi. II. Jean hâlâ esir iken İngilizlerle Brétigny Antlaşmasını (1360) imzaladı ve savaşın bu safhası sona erdi. Antlaşma İngiltere'ye çok büyük miktarda toprağı (Fransa'nın yaklaşık üçte birini) geri veriyor ve bağlılık zorunluluğunu ortadan kaldırıyordu. Buna karşılık olarak da Edward Fransız tahtından vazgeçmeyi kabul etti. Genel olarak bakıldığında savaşın ilk safhası Fransa için büyük bir felaketti. Dolayısıyla bir sonraki Fransız Kralı V. Charles (Akıllı Charles) döneminde savaşın yeniden patlak vermesi şaşırtıcı değildir.

Kara Prens bu sefer de Akitanya Prensi olarak Fransa'da adından söz ettirmeye devam ediyordu. 1370 yılında ayaklanan Limoges şehrini talan edip nüfusun büyük bir kısmını öldürünce ahlaksızlık konusundaki itibarını kesin olarak tasdik etti. Ancak 1376'da uzun bir hastalığın ardından öldüğü için İngiliz tahtına hiç çıkamadı.

Kara Prens'in namını ve ordularının güneybatıda neden olduğu zararı göz önüne alırsak, cassoulet'in burada yaratıl-

dığına dair yanlış da olsa ilginç bir efsanenin ortaya çıkmış olması normaldir. Ancak Castelnaudary'nin cassoulet üzerindeki iddiasında haklı olabileceğini gösteren ciddi bir kanıt da vardır. İtalyan bir çömlek ustası 1337 yılında yakınlardaki Issel kasabasına bir atölye açar ve cassole denen özel bir güveç kabı üretmeye başlar. Bu güveç yöre halkının pişirdiği etli kuru fasulye yahnisine özel bir tat sağlar ve cassoulet'e adını verir. Bu yemek modern versiyonuyla tam olarak aynı değildir: ortaçağdan kalma en ünlü Fransız yemek kitaplarından biri olan *Le Viandier*'deki (V. ve VI. Charles'in aşçıbaşılığını yapmış Taillevent tarafından yazılmıştır) tarifte domuz yerine koyun kullanılır ve malzemeler arasında şalgam da vardır. Bugün cassoulet'in vazgeçilmez malzemesi olan beyaz kuru fasulye aslında Güney Amerika kökenlidir ve on altıncı yüzyıla kadar Fransa'ya gelmemiştir.

Cassoulet günümüzde Fransız kültürü için o kadar önemlidir ki hükümet yasalarla korunması gerektiğine karar vermiştir ve bir konserve cassoulet'in içinde bulunması gereken et miktarını belirleyen bir yasa vardır. Ancak yasalar büyük cassoulet kavgası karşısında sessizdir. Birçok insan *Larousse Gastronomique* isimli saygın gastronomi ansiklopedisinin yazarı olan ünlü Fransız aşçı ve yazar Prosper Montagné'nin uzlaştırıcı tutumunu benimser. Cassoulet savaşını şöyle diyerek bitirmeyi denemiştir: "Cassoulet Oksitan mutfağının tanrısıdır. Üçlü bir tanrı: Castelnaudary cassoulet'i baba, Carcassonne cassoulet'i oğul ve Toulouse cassoulet'i Kutsal Ruh."[3] (Montagné bunu dine ters düşen kinayeler kullanmanın çok daha kolay olduğu 1929 yılında yazmıştır.) Günümüzde cassoulet tüm dünyada yapılan bir yemektir ve neredeyse sayısız versiyonu vardır. Ne yazık ki bunların hiçbiri size İngiliz ordusunu bozguna uğratacak kadar güç vermez ama bir kış akşamı doyasıya cassoulet yemek yine de çok caziptir.

# 16 | DÖRT HIRSIZ SİRKESİ

Ortalama bir Fransız süpermarketinde yabancılar için özellikle tehlikeli olan bazı reyonlar vardır. Örneğin hardal, sofralık tuz veya taze yoğurt gibi ürünlerin kısıtlı seçenekleri olmasına alışmış insanlar için Fransızların çok sevdiği sayısız çeşitlilik biraz kafa karıştırıcı olabilir. Eğer Carrefour'da ağzı açık, gözleri boş boş bakan birine denk gelirseniz, muhtemelen elli çeşit Camembert peynirinden birisini seçmeye çalıştığını varsayabilirsiniz.

Sirke reyonu da yeni lezzetlerle dolu bir duraktır. Burada klasik kırmızı üzüm sirkesi, beyaz üzüm sirkesi, balzamik sirke ve malt sirke sınıflandırmasını göremezsiniz. Fransızcada "ekşi şarap" demek olan *vinaigre*, yani sirke, çok daha ilginç ve bol çeşitleri olan bir üründür. Otlar, meyveler veya yemişlerle aromalandırılmış ya da sarımsak veya arpacık soğanla çeşnilendirilmiş versiyonlarını bulabilirsiniz. Balzamik sirke orijinal haliyle ya da daha yumuşak ve koyu kıvamlı *velours* versiyonuyla bulunabilir. Beyaz balzamik sirke de çok popüler bir seçenektir. Sirke aynı zamanda temizlik malzemeleri reyonunda da büyük bir yere sahiptir, zira Fransızlar beyaz sirkeyi ev temizliğinin temel malzemelerinden biri olarak görür ve çamaşır veya bulaşık makinelerinde ve su ısıtıcılarında sıklıkla kullanır. Eğer evinizde nahoş ve inatçı bir kirle karşılaşırsanız, ilk adım olarak üstüne biraz beyaz sirke dökmek çok iyi bir fikirdir (ya da dilerseniz salata sosu yapabilirsiniz).

Ancak "dört hırsız sirkesi" olarak bilinen popüler bir diğer sirke çeşidini genellikle standart bir Fransız süpermarketin-

den edinemezsiniz. Evde hazırlanan bir şifa kaynağı olan bu sirkeyle ilgili karanlık bir efsane vardır ve bu efsane Fransa tarihinin en feci dönemlerden birini aydınlatmaya da yardımcı olabilir.

1347 Fransa için kesinlikle karanlık bir yıldı. Yazın Calais'i İngilizlere kaptıran Fransa, sonbaharda güneyde başlayan çok daha yıkıcı bir istilayla karşı karşıya kaldı. İnsanlar buna *la peste* diyordu (yani veba). Kıyamete benzer bu hıyarcıklı veba salgınına bugün Kara Ölüm diyoruz. Salgın beş yıl sonra bittiğinde Fransa nüfusunun üçte biri ölmüştü[1].

Tarihçiler ve salgın hastalık uzmanları Kara Ölüm üzerine çalışmaya hâlâ devam etmektedir ama günümüzde salgının Çin'de başlayarak Avrupa'ya Hazar Denizi bölgesinden girdiği düşünülmektedir. Avrupa'da Modern Çağ'ın başlamasına az bir süre kala yaşanan büyük dönüşümler olmasaydı belki salgın orada durabilirdi. Piyasanın, ticaret ağlarının, para birimlerinin (modern kapitalizmin tüm öncüllerinin) gelişmesi büyük ticari filoları ve ticaret firmalarının kurulmasını da beraberinde getirmişti. Nüfusun hızla artmasıyla kırsal bölgeler daha istikrarlı bir hal almış ve ticaret yolları iç bölgelere gittikçe daha fazla yayılmıştı. Tüm bu unsurlar salgın hastalıkları daha yaygın hale getirdi çünkü uzak mesafelerde yaşayan insanlar arasındaki etkileşim artmıştı ve henüz bakteri veya hastalık hakkında hiçbir şey bilinmiyordu. Salgın hastalıklara ilahi bir ceza olarak bakılıyordu.

Hıyarcıklı veba salgınına neden olan *Yersinia pestis* bakterisi on dördüncü yüzyılda insan nüfusunu hastalık kapmış sıçanların üstünde yaşayan pirelerle istila etti. Avrupa sularında sayıları gittikçe artan ticaret gemileri, hasta sıçanlarla gövdelerinde bilmeden ölümcül bir kargo taşıyor ve veba için mükemmel bir dağıtım aracı oluyordu.

Hastalığın Hazar Denizi bölgesinden batıya doğru olan seyahatinin, 1346 yılında Moğolların Kırım'daki bir Ceneviz

ticaret istasyonu olan Kaffa'yı kuşatmasının ardından başladığı düşünülmektedir. Vebadan kırılan Moğolların, kuşatma başırısız olmak üzereyken, ölüleri mancınıkla kasabanın içine attıkları söylenir. Cenevizliler nihayet 1347 Mayıs'ında Kaffa'dan kaçmayı başardı, ancak ne yazık ki yanlarında korkunç bir yolcuları da vardı. Aynı yaz, veba Konstantinapolis'i kasıp kavurdu ve ardından Akdeniz'in büyük ticaret kentlerine yayıldı.

Kara Ölüm, Fransa'ya iki hafta içinde elli binden fazla insanı öldürdüğü büyük Marsilya Limanı'ndan girdi.[2] Rhône Vadisi'nden kuzeye çıkarak Lyon'a, Akdeniz kıyısı boyunca batıya doğru ilerleyerek Languedoc'a ulaştı. Eski ticaret yollarını takip ederek bu dönemde Avrupa'nın en önemli ticaret limanlarından biri olan Bordo'ya geldi. Buradan Kuzey Fransa'ya, İngiltere'ye ve daha da ilerisine kolaylıkla yayıldı.

Veba, Avrupa'yı eşi benzeri görülmemiş bir vahşet ve hızla silip süpürdü. Bulaştığı her yerde yaklaşık bir yıl içinde yok oluyordu, ancak bu arada nüfusun üçte birini hatta yarısını öldürebiliyordu. Sağlıklı bir insanın hastalığa yakalanıp ölmesi yalnızca birkaç gün sürüyordu. Semptomların tanımları tüyler ürperticidir: yüksek ateş, mide bulantısı, halüsinasyon, kasık veya koltuk altlarında sert şişlikler ya da kabartılar. Yalnızca çok az sayıda şanslı kişi hastalıktan kurtulabiliyordu. Yüksek ölüm oranı ve çektirdiği acı sebebiyle insanlar vebadan öyle korkuyorlardı ki hastalanan aile fertlerini, hatta çocuklarını genellikle terk ediyorlardı. Ölülerin sayısı çok fazla olduğu için cesetler toplu mezarlara atılıyordu. Toplumsal sözleşmeler ölüm ve çaresizliğin hükmü altında solmuştu; kimi insanlar her günü son günleri gibi yaşayıp her türlü ahlaksızlığı kendilerine yakıştırırken bazıları da uç noktalarda bir sofuluğa gömülüyordu. Örneğin Flagellantlar olarak bilinen bir grup yobaz, kendilerini kırbaçlayarak kasaba kasaba dolaşıyor, insanoğlunun günahlarının kefaretini ödemeye çalışıyordu.

Kimileri vebayı ilahi bir lanet olarak kabul ederken kimileri de dünyada günah keçileri arıyordu. Tüm Avrupa'da binlerce Yahudi, kuyuları zehirleyerek salgını kasıtlı olarak başlatmakla suçlanarak işkenceden geçirildi ve öldürüldü. Örneğin Strazburg'da, 1349 yılının Aziz Valentin gününde, veba daha şehre ulaşmadan önce neredeyse bin Yahudi yakılarak öldürüldü (bu katliamlar çıkar sağlamak amacıyla yapılıyordu çünkü ölenlerin mal varlıklarına el konuluyordu). Ölümleri elbette şehri vebadan korumadı: Strazburg'da kısa süre içinde on altı binden fazla insan öldü.[3]

Sonraki beş yıl içinde veba kademeli olarak Avrupa'nın ve Asya'nın neredeyse tümüne yayıldı. Ölüm oranları önemli ölçüde değişiklik gösterse de Avrupa nüfusunun en az yüzde 30'u, hatta belki de yüzde 50'si kısa bir süre içinde öldü. Veba aynı yüzyılda beş defa daha ortaya çıktıysa da bu denli feci sonuçlara neden olmadı (1361 salgını nüfusun "yalnızca" yüzde 10 ila 20'sini öldürdü). Bu sonraki salgınlar da eklenince, Avrupa nüfusu 1347 öncesindeki seviyeye ancak on altıncı yüzyılda erişebildi. Veba zamanla daha ender ortaya çıkmaya başladıysa da ciddi salgınlar Avrupa'yı on sekizinci yüzyıla kadar etkilemeye devam etti.

Zaman içinde vebanın ilahi bir ceza olduğuna dair kesin bir bilgi gibi kabul edilen inanç, yerini daha seküler (ve yine de hâlâ yanlış) teorilere bıraktı ve insanlar kişisel davranışlarında kapsamlı değişikliklere gitti. Değişenlerden biri de beslenme alışkanlıklarıydı. Kara Ölüm döneminde salgın görünür biçimde kıyılarda başlamış ve iç kısımlara sonradan ilerlemişti. Bu yüzden bazı insanlar kabahati deniz suyunun kirlenmiş olmasında buldu ve balık yemeyi bıraktı. Bazıları ise salgının ana ticaret hatlarını takip ettiğini fark ederek hastalığın yayılmasının nedeninin gemiler olduğunu anladılar ve baharat ve diğer ithal ürünleri tüketmeyi bıraktılar. Ayrıca ortaya birçok kocakarı ilacı çıktı; insanlar şişliklerin etrafına

canlı tavuklar veya sarımsak bağlıyor ya da son son çare olarak (yılan eti, afyon, düzinelerce baharat, ot ve bitki içeren pahalı ve eski bir ilaç) gibi iksirlere başvuruyorlardı.[4] Karantina gibi daha güvenilir kamu sağlığı tedbirleri çok daha sonra ortaya çıkacaktı. Nostradamus 1500'lü yılların başlarında (okültist kehanetlerini yazmadan yıllar önce, henüz sadece bir Fransız doktorken) kuşburnundan yaptığı bitkisel bir pastil olan "pembe hap" ile çok sayıda veba hastasını kurtarmıştı ama başarısının esas kaynağı büyük ihtimalle hijyen konusunda çağının ötesine giden ısrarıydı.

Kara Ölüm döneminde başvurulabilecek bir mikrop teorisi veya başka bir tıbbi doktrin olmadığı için çoğu doktor beslenmeyle ilgili tavsiyeler verirdi. Teorileri ve uygulamaları hâlâ klasik Yunan doktorlarının, özellikle de Hipokrat ve (vebaya karşı verdiği *Cito, longe, tarde* yani "hemen ayrıl, uzağa git, geç dön" tavsiyesi bin yıl sonra hâlâ en doğru tavsiye olan) Galen'in etkisi altındaydı. Klasik dönemin hastalık teorisi, insan bedeninin dört elementten (ateş, hava, toprak ve su), dört temel nitelik (sıcak, soğuk, nemli ve kuru) ve dört salgı veya sıvıdan (kara safra, sarı safra, kan ve balgam) oluştuğu inancı üzerine kuruluydu. Salgılardaki bir dengesizlik bedeni hastalıklara açık hale getiriyordu, ancak denge bazı kolay yöntemler (örneğin yeme alışkanlıklarında değişiklik yapma) veya daha sevimsiz yöntemler (sülük ve müshil kullanma) ile yeniden kurulabiliyordu. Sıcak ve nemli bir bedenin vebaya yakalanma riski daha çok olduğu için soğuk ve kuru nitelikleri olan ateşte kızartılmış et ve ekmek gibi gıdalar tüketilmeliydi.[5] Acı olmayan bazı ot ve baharatlar tavsiye edilebilirdi ancak meyvelerin çoğundan kaçınılması gerekirdi.

En soğuk ve kuru gıda malzemesi açık ara sirkeydi ve sirke vebaya karşı birçok farklı şekilde kullanılırdı. Soslara eklenir, yemeklerin üzerine serpiştirilirdi ve popüler veba "kürlerinin" temel malzemelerindendi. İnsanlar ayrıca ellerini sirke

ile yıkar ve evlerinin etrafına damla damla sirke dökerlerdi. Sirkeye batırılmış bir bezden nefes almanın, çoğu bulaşıcı hastalığın nedeni kabul edilen miazma, yani mikroplu havaya karşı koruma sağladığı düşünülürdü.

Bunlar gibi kocakarı ilaçları efsaneler için verimli bir zemindir; dört hırsız sirkesi de veba salgınının başlarında ortaya çıkmıştır. Bu sirke sarımsaktan kâfura, biberiyeden lavantaya bir dizi bitki, baharat ve aromatik ot ile yapılır. İsmini ortaya çıkış efsanesinden alır: Fransa'daki bir veba salgını sırasında ölülerin ceplerindekileri çalan dört tane hırsız yakalanıp hâkimin karşısına çıkarılır, hâkim de bunlara yakılarak idam edilme cezası verir. Ancak sonra dört hırsızın hastalıktan ölmüş insanların cesetleriyle bu kadar haşır neşir olmalarına rağmen ne kadar sağlıklı göründüklerini fark eder ve bir anlaşma önerir: eğer sırlarını paylaşırlarsa yakılmak yerine asılacak, böylece çok daha az acı çekeceklerdir. Hırsızlar bitkilerle demlenen sirkelerinin tarifini verir ve ölüleri soymadan önce vücutlarını bununla kapladıklarını ve bu sayede hayatta kaldıklarını söyler.

Sirke hâlihazırda birçok sağlık sorunu için kullanılıyordu. Eczacılık ile sirkecilik ortaçağda uzun süre boyunca birbiriyle çok yakından bağlantılı mesleklerdi ve aynı loncayı paylaşıyorlardı. Vebanın pek görünmediği günümüzde dört hırsız sirkesini kullanan insanlar yaraları dezenfekte ettiğini, bit ve ağız ülserini giderdiğini iddia ederler. Bu sirkenin aynı zamanda baş ağrısı ve solunum problemlerinin giderilmesine yardımcı olduğu söylenir.

Ancak günümüzde sirkeler esas olarak salata soslarında kullanılır. Klasik salata sosu yağ ve sirke karışımıdır ama genellikle biraz hardal veya ot da eklenir. Bu sosa bugün İngiltere'de, muhtemelen d'Albignac isimli on sekizinci yüzyılda yaşamış bir Fransız sürgününün çabaları sayesinde, Fransız salata sosu denmektedir. Brillat-Savarin'in anlattığına göre,

d'Albignac bir gece Londra'nın bir restoranında yemek yerken komşu masa kendi salataları için bir sos hazırlamasını rica eder (Fransızlar bu dönemde salata soslarıyla ünlüydü). D'Albignac ricayı yerine getirir ve sonuç o denli güzeldir ki aynısını bir sosyete yemeğinde yeniden yapması istenir. Nihayetinde "asortik salatacı" olarak anılmaya, içi malzemelerle dolu maun çantasını taşıyan uşağıyla birlikte ev ev gezerek üst sınıftan insanlara lezzetli salata sosları hazırlamaya başlar. Kayda değer bir servet edinir ve bu sayede Fransa'ya dönünce konforlu bir hayat yaşar.[6]

Sirke d'Albignac'ı fakirlikten kurtarmış olsa da ne yazık ki Fransa'yı vebadan kurtaramamıştır. Ancak vebanın uzun vadedeki sonuçlarının tümünün kötü olmadığını da eklemeliyiz. İşgücündeki şiddetli düşüş feodal sistemi derinden sarstı: toprak sahiplerinin arazilerinde çalışacak insanlara para ödemeye başlaması gerekti. Şehirlerde de zanaatkârlar ve diğer çalışanlar daha yüksek maaşlar ve daha iyi çalışma koşulları talep edebilir olmuştu. Üçüncü tabaka mensupları zaman içinde toprak ve mülk alabilmeye başladı, yaşam standartları iyileşti ve yeni toplumsal akışkanlıklar ortaya çıktı. Üst sınıflar eski düzene geri dönme baskısı yapmayı deneyince yaşanan halk ayaklanmaları yeni koşulların kalıcı olmasını sağladı. Kara Ölüm bu yüzden erken modern çağda feodal düzende yaşanan erozyona önemli bir katkı olarak kabul edilmektedir.

Veba ayrıca, Avignon Papalığı dönemindeki yolsuzluklar nedeniyle zaten epeyce eleştiriyle karşı karşıya olan Katolik Kilisesi'nin Fransa'daki gücünü de sarsmıştır. Veba ilk başladığı sırada çok sayıda insan dine dört elle sarıldıysa da dua ve namusun amansız vebayı dindirmediği kısa sürede anlaşıldı. Birçok din adamı öldü ve ölülerin ardından yapılan dini ritüellerden kayıpların sayısı nedeniyle vazgeçildi. Çok sayıda insan kiliseye sırt çevirerek mistisizm ve okültizmi benimsedi

veya Hıristiyanlığın daha kişisel formlarına yöneldi ya da agnostik oldu. Kilisenin halkın dünya görüşü üstündeki etkisinin zayıflaması, Reform ve Rönesans için elverişli bir ortam hazırladı.

Kara Ölümün Fransız halkının yeme alışkanlıkları üzerinde de geçici bir etkisi olmuştur. İlk başta tarımsal üretimde ve ticarette yaşanan çöküş kıtlık yaşanmasına neden oldu. Ancak veba daha yüksek maaşlar talep edebilecek daha küçük bir nüfus bırakarak ortadan çekilince, üst ve alt sınıfların yeme alışkanlıkları arasında ciddi bir eşitlenme yaşandı. Köylüler artık tıpkı asiller gibi buğday ekmeği ve daha fazla et yiyebiliyordu. Ancak bu daha eşitlikçi yeme tarzı çok sürmedi. Göreceğimiz gibi, üst sınıflar hızla kendilerini sıradan insanlardan ayırmanın yeni yollarını keşfetmek için çalışmaya başladı. Yemek sofrası bir kere daha sınıf çatışmasının önemli cephelerinden biri olacaktı.

# 17 İMPARATORLARIN VE DELİ KRALLARIN PEYNİRİ

Fransa gastronomisinin incilerinden biri olan Roquefort, Fransa'nın güneyindeki Causse du Larzac olarak bilinen kireçtaşı platosunda bulunan minik Roquefort-sur-Soulzon köyünün etrafına yayılmış dağ mağaralarında dinlendirilerek üretilir. Bu sert kokulu, tuzlu ve küflü peynir, Fransa'nın Comté'den sonra en popüler ikinci peyniridir ve iki bin yaşından daha eskidir. Yerel efsaneye göre bir çoban gördüğü güzel bir genç kıza vurulur ve peşinden giderken öğle yemeği olan peynir ve ekmeği bir dağ mağarasında unutur. Bir süre sonra geri döndüğünde ekmek ve peynirin küflendiğini, mavimsi bir renk aldığını görür. Aklına geleni düşünmeden yaptığı zaten belli olan çoban peynirden bir lokma alır ve lezzetine bayılır. Cambalou Dağı'nın benzersiz mağaraları böylece dünyaca ünlü bir peynir endüstrisinin evi haline gelir. Günümüzde yalnızca bu mağaralarda bekletilen peynirler yasal olarak Roquefort adını kullanabilir.

Roquefort en başından beri elit kesim tarafından sevilmiştir. Bir diğer halk hikâyesine göre Jül Sezar MÖ 50 civarında Galya'yı fethetmesinin ardından keşfettiği bu peynirin büyük bir hayranıdır. Yine başka bir efsane, Şarlman'ın İspanya seferinden dönüşte Güney Fransa'da uğradığı bir piskoposun evinde Roquefort'la (veya en azından Roquefort'a çok benzeyen bir küflü peynirle) tanıştığını anlatır. Şarlman'ın geldiği gün oruç günüdür ve piskopos imparatora sofrada etin olduğu uygun bir ziyafet veremediği için yörenin çok sevilen peynirini ikram eder. Peynir çok küflü olduğu için Şarlman

muhtemelen biraz hayal kırıklığına uğrar, ancak iyi bir misafir olduğu için bir şey demez ve küfleri ayıklamaya başlar. Piskopos itiraz eder: "Hayır, anlamadınız. Onlar en güzel kısmı!" Avrupa'nın büyük kısmını fethetmiş olan Şarlman bir parça peynirin onu yenmesine elbette izin vermeyecektir, bu yüzden peynirin tümünü yer ve tadını o kadar sever ki piskoposa her yıl devasa miktarlarda peynir göndermesini emreder.

Ancak Roquefort tarihinin muhtemelen en önemli kralı, oldukça renkli bir kişilik olan Kral VI. Charles, ya da *Charles le Fou* yani Deli Charles'tir. Deli lakabını almasının nedeni Roquefort'a olan sevgisi değil (Fransa'da kimse küflü peynir yediği için delirmiş kabul edilmez), Kara Ölüm'ün yarattığı yıkımın yaraları henüz sarılmamışken yeniden patlak veren Yüz Yıl Savaşları'nın doruğunda gösterdiği tutarsız davranışlardır.

Fransa'nın üçte birini kaybettiği bir antlaşma imzaladıktan sonra hâlâ İngilizlerin elinde tutsakken ölen talihsiz Kral II. John'un yerine ilk önce oğlu V. Charles (Akıllı Charles) geçti. Bunu takip eden on beş yıl boyunca Fransa savaşta üstünlük kazandı, akıllıca taktikler uygulayarak ve liderlik yeteneklerini kullanarak, kaybettiği toprakların büyük kısmını geri aldı. Ancak Akıllı Charles 1380 yılında öldü ve yerine on bir yaşındaki oğlu XI. Charles geçti. Deli Charles lakaplı kralın kırk yıldan uzun süren saltanatı boyunca Fransa içsavaşlar ve İngiltere ordusunun kazandığı zaferlerle neredeyse parçalanıyordu.

Charles'in deliliğinin ilk emareleri 1392 yılında, ayaklanan Bretonyalılara karşı sefere çıktığı sırada kendini gösterdi. Yol kenarındaki bir deli, krala daha fazla ilerlememesini, çünkü aralarında hainler olduğunu söyledi. Kral bunu epeyce ciddiye almış olacak ki, aynı gün birdenbire askerlerine ve dostlarına dönerek "Hainlere saldırın! Beni düşmana teslim edecek-

ler!" diye bağırdı. Zapt edilene kadar dört kişiyi öldürmüştü. Hayatı boyunca yaşayacağı kırk dört nöbetten ilki buydu.

Her nöbetin üç ila dokuz ay sürdüğü göz önüne alınırsa, modern tıbbın şizofreni olarak teşhis edeceği hastalıktan muzdaripti. Aniden ailesini veya kim olduğunu unutabiliyordu. Kurt gibi uluyor veya camdan yapıldığını iddia ediyordu.[1] Nihayetinde nöbet diniyor ve akıl sağlığı birkaç ay boyunca yerine geliyordu. Ancak Charles kaçınılmaz olarak yeniden hastalığına yenik düşüyordu.

Bu durum doğal olarak ülkeyi yönetme ve İngilizlerle olan savaşı sürdürmede büyük bir sorun yarattı (neyse ki uzun süren ateşkes dönemleri vardı). Charles'ın kukla bir kral olması gerektiği açıktı. Ama iktidarın gerçek dizginlerini kim elinde tutmalıydı? Güçlü Burgonya ve Orléans dükleri on beş yıl boyunca tahtın kontrolü için çekişti ve aralarındaki çatışmalar, sonunda 1407 yılında içsavaşın başlamasına neden oldu. Burgonya Dükü, Fransa'nın baş düşmanı İngiltere Kralı V. Henry ile ittifak kurdu.

V. Henry günümüzde 1415 yılında kazandığı mucizevi Agincourt zaferi ve gerçekte olmasa da bir Shakespeare karakteri olarak yaptığı muhteşem Aziz Crispin Günü konuşması ("Azımız, azımız mutlu, biz kardeşler topluluğu...") ile tanınır. Henry Agincourt'da Fransa'yı yendikten sonra Burgonyalılar Paris'in kontrolü için mücadele ederken Normandiya'yı fethetti. Orléanslı ayrılıkçılarla ittifak kuran veliaht prens Paris'ten kaçarak Fransa'nın merkezindeki Bourges'da rakip bir hükümdarlık kurdu. Siyasi otoritesi ve toprakları üzerindeki kontrolü sınırlıydı ve muzaffer Burgonyalılar veliahta küçümseyici "Bourges Kralı" lakabını taktılar.

Bu küçük düşmüşlüğün acısı, kral olan babası İngilizlerle Troyes Antlaşması'nı imzaladıktan sonra 1420 yılında veliahtı resmen mirasından mahrum edince biraz daha arttı. Charles'ın kızı V. Henry ile evlendi ve böylece İngiltere Kralı, Fransa Kralı'nın damadı ve yeni varisi oldu. Bu dönem Yüz

Yıl Savaşları'nda İngilizler için doruk noktasıydı: Burgonyalı müttefikleriyle beraber Fransa'nın yarısını ele geçirmişlerdi ve deli kral öldükten sonra Fransa tahtına oturacaklardı. Ancak işler beklendiği gibi sonuçlanmadı. V. Henry'nin 1422 yılında XI. Charles'dan birkaç ay önce ölmesiyle Fransa tahtı için yeni bir mücadele başladı. Veliaht prens, Jan isimli bir kadından biraz yardım alacak ve Bourges'dan epey daha büyük bir yerin kralı olacaktı. Ancak bu hikâyeye bir sonraki bölümde değineceğiz.

Sonuç olarak Deli Charles'ın saltanatı Fransa için büyük bir felaketti. Ancak deli kral saltanatı esnasında inanılmayacak kadar akıllıca bir şey yaptı: tarihin AOC tarzı ilk coğrafi kısıtlaması olarak görülen bir kararla 1411 yılında özel küflü peynirlerinin üretim hakkını yalnızca Roquefort halkına verdi. Sonraki yüzyıllarda da Fransa kralları bu hakkı yeniledi. Benzer bir küflü peynir üreten birisi bunu Roquefort olarak satmaya çalışırsa krallığın yaptırımlarına uğrama riskiyle karşı karşıya kalıyordu.

Yine de on dokuzuncu yüzyıla gelindiğinde Roquefort üreticileri sahte ürünlerin peynirlerinin şanını lekelemesinden gittikçe daha fazla endişe duyar olmuştu. Devrim sonrası dönemde kraliyet dönemine ait imtiyazlar pek fazla koruma sağlamıyordu. Demiryolları ve soğutucular peynirlerin uzak yerlere taşınabilmesine ve daha fazla insana ulaşabilmesine olanak tanımaya başlayınca yerli üreticiler sıradan bir küflü peynir üretip buna Roquefort etiketi yapıştıran insanlar ortaya çıkarsa mahvolacaklarını anladılar. Bu yüzden 1925 yılında Roquefort peyniri, üretim bölgesini kısıtlayan AOC etiketi alan ilk peynir olunca olağanüstü bir sevinç yaşadılar. AOC yalnızca yöreyi ve üretim araçlarını değil, aynı zamanda sütü kullanılan koyunun cinsini ve koyunların nerede otlayabileceği gibi şeyleri de kontrol altına alır. Bu katı kriterlere uygun olmayan bir peynir Roquefort adını kullanamaz.

Ancak Roquefort'un ünü o denli büyümüştür ki çoğu insan herhangi bir küflü peyniri tanımlamak için bu ismi kullanır. Örneğin birçok Amerikalı dışarıda yemek yerken menüde "Roquefort'lu salata" veya "Roquefort sosu" ile karşılaşmıştır ancak bunlarda genellikle yerel bir Roquefort alternatifi kullanılır. Roquefort satın alan birisi ambalajın üstündeki küçük yazıları dikkatle okuyup "Roquefort tarzı" gibi bir ibare geçip geçmediğine dikkat etmelidir.

Daha da üzücü olan, Roqeufort'un bazen diplomatik sorunların ortasında kalmış olmasıdır. Avrupa'nın Amerika'dan gelen hormonlu etleri yasaklamasına yanıt olarak ABD zaman zaman Roquefort fiyatlarıyla oynamış ve bunları aşırı miktarlara çıkarmıştır. 2009'da, Fransa-Amerika ilişkilerinin en güzel günleri olduğunu söyleyemeyeceğimiz George W. Bush başkanlığının son günlerinde Roquefort'a getirilen yüzde 300'lük ithalat vergisi, ABD'de bu peyniri satın almayı neredeyse imkânsız hale getirdi. Kısa sürede geri adım atıldı ancak 2014'te FDA Roquefort ve bir dizi başka Fransız peynirini potansiyel olarak zararlı seviyede bakteri içerdikleri iddiasıyla yasakladı (bu elbette tehlikeli peynirlerle olan karşılaşmalarından sağ çıkmış milyonlarca Fransız tarafından kolaylıkla reddedilen saçma bir fikirdi). Yeni denetleme sistemleri Roquefort'un yeniden ABD'ye girmesine olanak tanıdı, ancak Roquefort yine de çok pahalı bir ürün olarak kaldı. Bu mavi küflü peynire olan sevginin, ıssız bir Fransız dağındaki küçük vatanından tüm dünyadaki sofralara nasıl da yayıldığına bakıldığında, birilerinin bu peynirin tüketimine karışmaya çalışması bir densizlik, hatta düpedüz delilik olarak görünür.

# LA DAME DE BEAUTÉ VE MANTARIN GİZEMİ | 18

Mantar avı veya *chasse aux champignons*, Fransa'da son derece ciddi ve çoğu zaman rekabetçi bir uğraştır. Birçok insan kurulmuş bebek gibi her sonbahar ormanlara, gizli mantar kaynaklarına koşar. (Eğer eylül ayında sabahın erken saatlerinde ormanda el feneriyle dolaşan birini görürseniz, delil arayan bir polis değil, mantar hazinesinden kendi payına düşeni arayan biri olduğunu farz edebilirsiniz.) Fransa'da binlerce çeşit mantar olsa da bunların büyük kısmı, tek bir tanesi bile bir insanı öldürebilecek olan *calice de la mort* (ölüm çanağı) mantarı gibi zehirlidir. Neyse ki Fransa'da eczacılar zehirli mantarları ayırt etmek için eğitilmiştir, bu yüzden ormanda piknik yaparken mantar toplayacak olursanız ardından bunları mahallenizdeki eczaneye götürerek zehirli olup olmadıklarını öğrenebilirsiniz.

Fransızlar ayrıca dünyanın en popüler mantar türü olan Paris mantarı (düğme mantar olarak da bilinir) gibi zararsız kültür mantarı çeşitlerine de çok düşkündür. Bunlara *de Paris* uzantısının getirilmesinin nedeni, mantar yetiştiriciliğinin 1600'lü yıllarda Fransa'da başlamış olması ve özellikle Paris ve etrafındaki bölgelerde yetiştiricilik yapılmasıdır. Bu bölgelerden biri de yüzlerce kilometrelik bir şerit boyunca mağaralarla kaplı olan Loire Vadisi'dir; bu mağalar aslında Loire'ın ünlü şatolarını ve şehir surlarını yapmak için kullanılan güzel beyaz taşın devasa miktarlarda çıkarılmasıyla kayalıklarda oluşan yara izleridir. Bu hayalet mağaralar çok çeşitli şekillerde değerlendirilmiştir. Dört yıldızlı bir otelde mağara

adamı tatili yapabilir, yer altındaki bir restoranda yemek yiyebilir, hatta bir mağarayı eviniz dahi yapabilirsiniz. Ancak bu mağaraların en lezzetlileri, her yıl elle toplanan tonlarca mantarın yetiştirildiği mantar mağaralarıdır. Mesela, Saumur yakınlarındaki küçük fakat çok sevimli Le Puy-Notre-Dame kasabasında aile işletmesi olan bir mantar mağarasını ziyaret ederek Loire'da mantar yetiştiriciliğinin tarihini öğrenebilirsiniz (ve elbette biraz da yolluk alabilirsiniz). Yakınlardaki Saint-Hilaire-Saint-Florent'a giderek yeraltı mantar üreticiliğinin farklı seviyelerini keşfetmenize olanak tanıyan ve sık sık tadım etkinlikleri düzenleyen Musée du Champignon'u da ziyaret edebilirsiniz.

Mantarın Fransız mutfağında eskiden beri popüler olduğunu söylemek doğru olmaz. Zehirli olabildiği ve nispeten yakın zamana kadar yalnızca doğal ortamda yetiştiği için mantar güvenilir bir besin değildi. Toprakta yetişiyor olmaları ortaçağ gıda hiyerarşisinde mantarları alt seviyelere yerleştirmişti ve sağlıksız salgılara neden oldukları düşünülürdü. Ancak mantarlar on altıncı yüzyıldan itibaren gitgide popülerleşmeye başladı ve bir yüzyıl sonra XVI. Louis'nin mantar sevgisi Fransa mutfağındaki statülerini güçlendirdi. Modern tarımın babası olan Olivier de Serres, on yedinci yüzyılda öncü mantar yetiştirme yöntemleri geliştirmiş ve bu sayede mantarlar daha elverişli bir mahsul haline gelmiştir. Bu yüzden Auguste Escoffier'nin 1903 yılında yazdığı ve Fransa gastronomisinin kutsal kitaplarından biri sayılan *Le Guide Culinaire*'de birkaç mantar yemeğiyle karşılaşmamız şaşırtıcı değildir. Bu tariflerden birkaçında Agnès Sorel isminin geçmesi dikkat çekicidir: kremalı bir mantar ve tavuk çorbası olan *Velouté Agnès Sorel* veya tavuk, mantar ve öküz diliyle yapılan Madeira soslu *Suprême de Volaille Agnès Sorel* gibi. Escoffier yemeklerine ünlü kadınların isimlerini vermeyi severdi. Örneğin ünlü Peşmelba tatlısı adını ünlü opera sanatçısı Nellie

Melba'dan almıştı. Peki, Agnès Sorel kimdi? Mantarlarla ne alakası vardı? İlk sorunun yanıtı çok zor değildir ve Yüz Yıl Savaşları'nın nasıl noktalandığını anlatmamıza yardımcı olabilir. İkinci sorunun yanıtı ise biraz daha karmaşıktır.

Fransa ve İngiltere Yüz Yıl Savaşları'nın son safhasına girerken, Loire Vadisi'ndeki Bourges'a kapanmış ve veraset hakkı elinden alınmış Charles için durum pek iyi gözükmüyordu. İngilizler ve Burgonyalı müttefikleri Paris'i ve Fransa'nın kuzey yarısını elinde tutuyordu ve Charles'ın hakkı olan tahta çıkma şansı neredeyse hiç yoktu. Krallara yaraşır bazı özelliklerden yoksundu; karizmatik ve zeki değildi. Kendi meşruiyetinden şüphe etmeye başlayarak cesaretini kaybetmiş ve köşesine çekilmişti. Sonunda Bourges'un bu karamsar ve küçük kralını yaklaşık kırk yıl boyunca VII. Charles (Muzaffer Charles) adıyla Fransa tahtında oturan krala dönüştüren, birbirine taban taban zıt iki kadın olacaktı. Bunlardan ilki, tarihin en ünlü kişilerinden olan Aziz Jan Dark idi. İkincisi ise, günümüzde Fransa dışında çok az tanınan Agnès de Sorel'di. Fransa gastronomisindeki yerini almasını sağlayan ünü, kralla yaşadığı ve zamanında büyük skandallara neden olan ilişkiyle kazanacaktı. Jan Dark bir azizeyse, Agnès de Sorel insan kılığına girmiş şeytandı.

Tarih derslerini ekenler için özetleyecek olursak, Jan Dark veliaht Charles'ın hakkı olan krallığı ele geçirmesine yardım etmesini söyleyen azizlerin seslerini duyduğunu iddia eden bir genç kızdı. Fransızlar bu dönemde son derece dindar olmalarına ve Fransa'nın Tanrı tarafından seçilmiş krallık olduğuna inanmalarına rağmen Jan'ın gerçekten Tanrının bir elçisi olduğuna inanmaları, aslında Charles'ın davasının ne kadar umutsuz olduğunu gösterir. Ancak Jan'a inananlar, inançlarının ödülünü alır: 1429 yılında Jan liderliğindeki Fransız ordusu, Fransızların elinde kalan son şehir olan Kuzey Loire'daki Orléans'dan İngilizleri defeder. Jan bunu takip eden on üç sa-

vaştan dokuzundan zaferle ayrılır. Ünü o denli göz korkutucu hale gelir ki düzinelerce kasaba savaşa dahi girmeden teslim olur. Sonunda Fransa krallarının taç giydiği Reims şehrini alır ve veliahtın VII. Charles olarak taç giymesini sağlayarak kutsal görevini tamamlar.

Ne yazık ki Jan sonraki yıl Burgonyalılar tarafından yakalanır, fidye ödeyen İngilizlere teslim edilir. İngilizler onu 1431 yılında Rouen'da cadılıkla suçlayıp yakar. Belki de çileciliğe yatkın bir savaşçı azize olduğu için Jan, Fransa gastronomisinde ülkenin diğer kahramanları kadar anılmaz.

Jan savaşın gidişatını Fransızların lehine çevirmiştir. Burgonyalılar İngilizlerle olan ittifaklarından vazgeçer ve 1436 yılında Paris'i ele geçiren Charles'la müttefik olurlar. Normandiya ve Gaskonya'ya düzenlenen başarılı seferlerle Fransızlar topraklarını geri alır. 1444 yılında imzalanan Tours Antlaşması'yla savaşa beş yıl ara verilir. Agnès de Sorel de tarih sahnesine bu dönemde çıkar.

Agnés muhtemelen 1422 yılında, çok önemli olmayan asil bir ailenin çocuğu olarak dünyaya gelir. 1443'te sarayda kralın dikkatini çeker ve kral bu genç kadına derhal vurulur. Kralın sıkıcı bulduğu saray, Agnés'in güzelliği, zekâsı ve nüktedanlığı ile canlanır. Döneminde yaşanan olayları kayıt altına alan büyük hatırat yazarı Papa II. Pius, Charles ve Agnès için şunları yazar: "O denli âşık olmuş ki onsuz bir saat bile geçiremiyor. İster sofrada, ister yatakta, isterse saray divanında olsun her an yanında."[1] (Kraliçe Marie d'Anjou ise bu esnada Charles'dan olan on dört çocuğunu doğurmak ve büyütmekle meşguldü.) Charles Agnès'e ölümüne kadar bağlı kaldı, onu zenginliğe boğdu ve Agnès bir Fransa Kralı'nın ilk resmi metresi oldu. Kral, Vincennes yakınlarında *Château de Beauté* isimli bir kraliyet şatosunu metresine verince Agnès *Dame de Beauté* (güzelliğin hanımı) lakabını aldı.

Kralın metresiyle olan aleni ilişkisi büyük bir skandal yarattı ve Agnès'in dönemin cüretkâr modasına uyarak iri gö-

güslerini sergileyen kıyafetlere olan sevgisi kötü ününü daha da perçinledi. Agnès, Jean Fouquet imzalı ünlü portresinde bebek İsa'yı kucağında taşıyan Bakire Meryem olarak resmedilmiş ve bir göğsü çocuğu emzirmek üzereymiş gibi dışarı çıkarılmıştır. "Emziren Madonna" bu dönemin sanatında popüler bir temaydı ve model olarak Agnès'in kullanılmasına da Fransa'nın en güzel kadınlarından biri olması gerekçe gösterilmişti. Ancak bu yine de "cennetin kraliçesi" Meryem'le ilişkilendirilen kraliçe için büyük bir hakaretti.

Agnès bir skandal kaynağı olmaktan çok daha fazlasıydı. Doğuştan gelen bir diplomasi yeteneği vardı ve cazibesi ile zekâsını kralın dikkafalı saray erkânını yönetmesine yardım etmesi için kullandığı söylenirdi. Resmi statüsünü sonuna kadar kullandı ve gücü göze çarpmadan elinde tutma konusunda gelecekteki bazı kral metreslerinin kullanacağı bir şablon yarattı. Charles'ı sönük bir kraldan soyluları hizaya sokan ve Fransa'yı yeniden bir araya getiren dinç ve başarılı bir monarka dönüştüren kişi olarak bilinmiştir. Ayrıca genç bir kızken bir falcının ona Hıristiyan âleminin en kuvvetli ve cesur kralı tarafından aşkla sevileceğini söylediğini anlatarak kralın İngiltere'ye yeniden savaş açmasına da ön ayak olduğu söylenir. (Charles İngilizlerin hâlâ Fransa topraklarında bulunmasına göz yumarken, falcının söz ettiği kral nasıl kendisi olabilirdi?) Belki de Agnès İngiltere Kralı'nın sevgilisi olmalıydı.

Bu hikâye gerçek olsun olmasın, 1449 yılında savaş yeniden başladı. Fransızların savaşlarda barut ve top kullanımında İngiltere'nin önüne geçmesiyle Charles bir sonraki yıl Normandiya'yı aldı. Geriye kalan son engel, onlarca yıldır süren kanlı savaşın kalbinde bulunan, Fransa'nın batısındaki Gaskonya'ydı. Ancak 1453 yılında Fransa'nın Castillon Muharebesi'nde aldığı zafer ve Bordo'nun teslim oluşuyla Yüz Yıl Savaşları nihayet sona erdi.[2] Calais İngilizlere kaldı ancak

hem alınan toprakların miktarı hem de çok daha güçlü bir monarşinin ortaya çıkışıyla Fransa kazanan taraf oldu. Fransa, krallığın tüm topraklarından toplanan vergilerin gelmeye başlaması ve bunların profesyonel bir ordu oluşturmak için kullanılması ile daha büyük ve yönetimi daha merkezileşmiş bir ülke haline geliyordu.

Ne yazık ki Agnès savaşın sonunu göremedi. 1450 yılında dördüncü çocuğunu doğurduktan kısa süre sonra şüpheli biçimde öldü. Çoğu insan öldürüldüğünü, hatta bunu belki de gelecekte XI. Louis olarak tahta geçecek veliahtın yaptığını düşünüyordu. (Kalıcı olmuş bir efsaneye göre veliaht Agnès'in *pain d'epices* denen ballı ve baharatlı tatlı ekmeğe olan düşkünlüğünden faydalanmış, ekmeğin bir dilimini sinsice zehirlemiştir.) Kısa süre önce yapılan bilimsel bir araştırma Agnès'in gerçekten de civa zehirlenmesine bağlı olarak öldüğünü ortaya koymuştur.[3] Bu denli yüksek dozda civanın ilaç olarak alınmış olma ihtimali düşüktür. Ancak mücrim belli değildir.

Agnès'in kısa ve dramatik hayatı ona en azından ülkesi Fransa'da kalıcı bir ün kazandırdı. İsminin Escoffier gibi şefler tarafından cezbedici ve şaşaalı yemeklere verilmiş olması belki de çok şaşırtıcı değildir; özellikle de kendisinin de mutfak sanatına ne kadar düşkün olduğu düşünülürse. Agnès yemekten anlayan birisi olarak bilinirdi ve mutfakta epey zaman geçirirdi. Ünlü şefleri işe almıştı ve Château de Beauté'de ihtişamlı ziyafetler düzenlerdi. Kalıcı olmuş iki yemeğin kâşifi olarak kabul edilir: Agnès Sorel böreği (Madeira sosuyla servis edilen hamur kaplı kıyılmış tavuk ve yer mantarı) ve şaraplı çulluk (konyak, kırmızı şarap, yer mantarı ve mantarla hazırlanan bir sosla servis edilen kavrulmuş çulluk kuşu).

Ancak günümüzde adını taşıyan birçok yemeği onun yaratmış olduğu kesin olmadığı gibi bunların tadına bakmış

olduğu bile şüphelidir ve işin en ilginç yanı, bu yemeklerin hepsinin mantar içermesinin belirgin bir nedeni olmamasıdır. Agnès'in bu dönemde pek de popüler olmayan mantarlara özel bir sevgisi olduğuna işaret eden hiçbir bulgu yoktur.

Ancak hâlihazırda konyak, krema ve şarapla dolu bu tariflere mantar da eklemenin yemeklere sıcak ve topraksı bir derinlik ve lezzet kattığı tartışılmazdır. Ayrıca ister karanlık ormanlar veya sessiz mağaralardan toplanmış ister kalabalık pazarlardan satın alınmış olsun, mantarın Fransızlarda coşkulu bir heyecan uyandırdığı su götürmez. Bu yüzden, en sıradan gıdaların bile Fransa'da nasıl üstün bir takdir kazanabildiğini gösteren bir diğer örnek olarak, mantarların Dame de Beauté ile ilişkilendirilmesi belki de uygundur.

# 19 | RÖNESANS MEYVELERİ

Yüz Yıl Savaşları Avrupa'ya yeterince heyecan yaşatmamış gibi bitişini takip eden yüzyılda da muazzam tarihi olaylar yaşandı. Âlimler ve sanatçılar ortaçağın köhnemiş geleneklerini bir kenara bırakıp antik dünyanın araştırmacı ruhuna sarıldıkça Rönesans'ın kültürel ve entelektüel yenilikleri kıtanın her yerinde belirmeye başladı. Avrupalı denizciler keşfedilmeyi ve sömürülmeyi bekleyen devasa Amerika kıtasını buldu ve dünyanın etrafını ilk defa dolaştı. Bin yıllık Bizans İmparatorluğu, Türklerin Konstantinopolis'i almasıyla yıkıldı. Gutenberg'in matbaası, bilgi ve dilin kitlelere yayılmasında devrim niteliğinde bir gelişmeye neden olurken Kopernik Güneş'in Dünya'nın etrafında dönmediğini söyleyerek insanlığın varoluşsal temellerini sarstı. Bütün bunlardan bağımsız olarak, Protestan Reformu, Katolik Kilisesi'nin meşruiyeti ve otoritesine meydan okuyarak, Avrupa'yı yüzyıllar boyunca kana bulayacak amansız bir rekabeti başlattı.

Ortaçağ böyle bir dönemde, tam bilinmeyen ve hiç beklenmeyen bir anda sona erdi ve Avrupa'da, özellikle de kıtanın o anki en güçlü devleti Fransa'da erken modern çağ başladı. Bu dönemde modern olmak demek esas itibariyle insanın gelişimine inanmak demekti. Gitgide daha fazla insan kemikleşmiş siyasete, dini dogmalara ve ortaçağın insan bilgisinin sınırları olduğu varsayımına meydan okuyordu. Yeni deney ve keşifler insanın dünya hakkındaki bilgilerini genişletti ve hayatını iyileştirdi, insan aklının ve azminin daha da iyi bir gelecek sunabileceği fikri hızla yayılmaya başladı. Bu yüzden güçlü ulus devletler, piyasa ekonomisi ve bilimsel devrim gibi mo-

dern çağ ile ilişkilendirilen birçok şey, insanların kendilerini ve insanın gelişim kapasitesini algılama biçimlerinde yaşanan bu kademeli ancak çığır açan dönüşüme dayanıyordu.

Hiçbir tekil örnek bu dönüşüm çağını birçok alanda olağanüstü yeteneklere sahip olan Leonardo da Vinci kadar iyi temsil edemez. *Mona Lisa* ve *Son Akşam Yemeği* gibi tablolar üretirken bir yandan da mühendislik harikası mekanizmalar yaratan ve insan vücudunun anatomisi üzerine ayrıntılı çalışmalar ortaya koyan da Vinci, İtalya Rönesansı'nın kalbiydi. Pek bilinmez ama da Vinci ömrünün son üç yılını Fransa'nın en büyük krallarından birinin daveti üzerine Loire Vadisi'ndeki zarif bir şatoda mutluluk içinde geçirdi. Hatta bu Rönesans devinin mezarı hâlâ burada, Amboise kraliyet şatosunun topraklarında bulunmaktadır. Son yıllarını geçirdiği malikâne Da Vinci'nin yaşamı ve mirasına adanmıştır. Burayı ziyaret ettiğinizde Leonardo'nun vejetaryen olduğunu ve sağlığı korumak için basit yemekleri ılımlı miktarlarda tüketmeyi ve şarabı sulandırarak içmeyi önerdiğini öğrenebilirsiniz.

Amboise bir diğer önemli Rönesans hazinesini de bünyesinde barındırır. Fransa'daki ilk portakal ağaçları (Romalıların Asya ve Afrika kökenli narenciyelerin Avrupa kıyılarında ilkel seralarda yetiştirilebildiğini keşfetmelerinden bin yıl sonra) burada, şatonun bahçelerinde yetiştirilmiştir. Amboise'deki portakal ağaçları ilk etapta meyve vermiyordu, ancak ağaçları yetiştirebilmek yeterince büyük bir başarı olarak kabul edilmişti ve limonluk adı verilen, gittikçe daha gelişmiş ve verimli hale getirilecek olan seraların kurulmasına önayak olmuştu. Bu rekabetin doruğu, XIV. Louis için yapılan 360 metre uzunluğundaki büyük Versailles Limonluğu'dur. Louis portakala ve portakal çiçeğine çok düşkündü ve limonluğu sayesinde bunlara tüm yıl boyunca ulaşabiliyordu (sıradan bir insanın ise aynı şey için yirminci yüzyılı beklemesi gerekecekti). Fransa günümüzde güneydeki komşularına göre çok az miktarda portakal üretmektedir, ancak portakal yine



Amboise'deki Château du Clos Lucé arazisi üstündeki Leonardo da Vinci Parkı, büyük sanatçının aralarında bu çift katlı köprünün de bulunduğu düzinelerce çizim ve çalışmasının büyük ölçekli replikalarını içerir. © Aagje De Jong (Dreamstime Photos).

de çok sevilen bir meyvedir. Güzel bir akşam yemeğinin sonunda Fransızlar genellikle kallavi bir çikolatalı tatlının yerine sofrada soydukları basit bir portakalı tercih eder.

Fransız Rönesansı'nın köklerini görmek isteyen biri, Amboise'a ve Loire Vadisi'ne bakmalıdır. On beşinci ve on altıncı yüzyıllarda Fransa kralları zamanlarının çoğunu Paris'te değil, Krallar Vadisi olarak da bilinen bu bölgede yapılmış güzel kraliyet saraylarında geçirirdi. Bu durum kısmen Yüz Yıl Savaşları'nın ve VII. Charles'in Bourges ve Chinon gibi yerlerde uzun süre yaşamasının oluşturduğu bir mirastı. Ancak aynı zamanda krallar için nereden çıkacağı belli olmayan çeteler ve düzenbaz soylularla dolu Paris'in entrikaları ve tehlikelerinden uzaklaşmanın bir yoluydu. Rabelais'in sözleriyle Parisliler, "en ufak fırsatta ayaklanmaya ve isyan etmeye o kadar hazırdırlar ki yabancı uluslar Fransa krallarının sabrına şaşkınlıkla bakar."[1]

VII. Charles'ın oğlu Kral XI. Louis, on beşinci yüzyılın sonlarına doğru eşini ve çocuklarını Amboise'a yerleştirdi. Babasının Agnès de Sorel ile herkesin gözü önünde cilveleşmesine katlanmak zorunda kalan (ve bu yüzden de Agnès'i öldürdüğü rivayet edilen) Louis, sarayında kadınların etkili bir rol oynamasına izin vermedi. Genel olarak pek sevilmeyen, gaddar ve çıkarcı hareketleri yüzünden "Örümcek Kral" lakabı takılmış bir hükümdardı. Ardından tahta geçen oğlu VIII. Charles çoğu insan tarafından hem fiziksel hem de zihinsel olarak zayıf görülüyordu, ancak gerçekte Fransa'nın gelişiminde muazzam bir etkisi oldu.

VIII. Charles 1494'te İtalya'yı fethetmeye karar verdiğinde, ülkesini ortaçağdan modern çağa taşıyacak şartları sağlamada çok önemli bir rol oynayacağından habersizdi. Seferi askeri anlamda çok az kalıcı fayda sağlasa ve ardından gelen Fransa krallarının İtalyanlar ile yarım yüzyıla yayılan feci savaşlara girmesine neden olsa da Fransız Rönesansı'nı ateşleyen güç, Charles'ın uzunca bir süre İtalya'da kalmasıdır. Charles İtalya'dan geçerek hak iddia ettiği ve bir süreliğine aldığı Napoli Krallığı'na uzanan yolculuğu boyunca karşılaştığı sanatsal ve bilimsel yenilikler karşısında büyülendi. Sonunda biraz gurur kırıcı biçimde Alplerden Fransa'ya dönmek zorunda kalsa da gördüğü gelişmeleri ülkesinde de uygulamaya kararlı olduğundan yanında İtalyan zanaatkârlar, mimarlar ve bahçıvanlar da getirdi. Bunların birçoğunu, çocukluğunu geçirdiği Amboise şatosuna yerleştirdi.

Kuzey Avrupa'nın ilk limonluğu olan Amboise limonluğunda portakal çiçeklerini açmaya ilk ikna eden kişi, bu İtalyan uzmanlardan biri olan keşiş ve usta bahçıvan Pacello da Mercogliano oldu. İtalyan Rönesansı ressamları, gerçek bir Rönesans meyvesi olan portakalı resimlerinde sıklıkla kullanıyordu (buna bir örnek, *Son Akşam Yemeği* adlı tablodur; Leonardo da Vinci sofraya, resmedilen döneme pek de uygun

olmayan yılan balığı ve portakal koymuştur). Efsaneye göre Charles İtalya'dan aralarında kavun, makarna ve parmesan peynirinin de bulunduğu başka yiyecekler de getirmiştir ancak bu hikâyeler genellikle abartılmıştır: Fransa'nın İtalya ile olan ilişkilerinin İtalyan yemeklerinin ve ürünlerinin moda olmasına yol açarak mutfakta birtakım etkiler doğurduğu doğru olsa da bu yiyecekleri saraya Charles'ın tanıtmış olması çok olası değildir.

Charles 1498'de kafasını Amboise şatosundaki alçak bir kapı pervazına çarptıktan sonra öldü. Yaşayan bir varisi olmadığı için bir sonraki kral kuzeni XII. Louis oldu (ve hemen Charles'ın dul eşi Anne de Bretagne ile evlendi). Louis de İtalya ile hezimetle sonuçlanan bir dizi savaşa girdi; Machiavelli bir hükümdarın yabancı bir ülkeyi işgal ettiğinde yapmaktan kaçınması gerekenleri betimlemek için *Hükümdar* adlı kitabında bu savaşlardan uzun uzadıya bahseder. Ancak Louis Fransa'da selefine göre çok daha fazla sevildi ve halkı gözeten reformları sayesinde "Halkın Babası" lakabını aldı. Haşlanmış sığır eti ağırlıklı beslenme alışkanlıkları da dâhil olmak üzere, genel olarak son derece sade gündelik alışkanlıkları vardı.

Kral Louis ve Kraliçe Anne, Rönesans sanatı ve biliminin gelişimini desteklemeye devam etmiştir, ancak gerçek "Rönesans Kralı", Louis'nin kuzeni ve halefi olan Kral I. François'dir. Bu genç, yakışıklı ve havalı kralın hükümdarlığının ilk yılları, Fransa tarihinin en görkemli dönemlerinden biri olarak kabul edilir. Şatafat ve gösterişi gerçekten sevmekle beraber bunları aynı zamanda popülerliğini ve kral olarak otoritesini güçlendirmek için akıllıca kullanmıştır. İnsanlar yeni ve genç krallarına büyük bir hızla bağlanır; özellikle de İtalya'daki ilk büyük zaferi olan Marignano Muharebesi (1515) ile Milano Dükalığı'nı geçici olarak Fransa topraklarına katınca.

Bu zaferin ardından François yeni kazandığı dükalıkta dört ay geçirir ve İltalyan Rönesansı kültürünün tadını sonu-

na kadar çıkarır. O sırada altmış dört yaşında olan Leonarda da Vinci ile bu dönemde tanışır. Leonardo, François'nın Kral Baş Ressamı, Mühendisi ve Mimarı olması için önerdiği cömert meblağı kabul eder. 1516 yılında Fransa'ya doğru hareket eder. Alpleri bir eşeğin sırtında aşarken yanındaki eşyaların arasında *Mona Lisa* tablosu da vardır.

François yaşamı boyunca Rönesans sanatı ve edebiyatının büyük hamilerinden biri oldu. Guillaume Budé ve Clément Marot gibi hümanist aydınlar kralın ve kız kardeşi Marguerite'in gözdeleriydi (kendisi de ünlü bir yazar ve âlim olan Marguerite, Kilise ve Sorbonne tarafından kınanan Rabelais'i koruması altına almıştır). François, Sorbonne'a hümanist bir alternatif olan Collège de France'ı kurdu ve ihtişamlı Fontainebleau ve Chambord şatolarının inşasına yıllarını harcadı. Kişisel kitaplığı daha sonra Bibliothèque Nationale de France kütüphanesine devredildi. Sanat koleksiyonu ise günümüzde Fontainebleau ve Louvre'u süslemektedir (bu eserler arasında Leonardo'nun ölümünün ardından satın aldığı *Mona Lisa* da vardır). Sanatı desteklemekle geçen bu hayat için esasen her iki çocuğunun da hümanist edebiyat, yabancı diller ve sanat alanlarında erken yaşlardan itibaren muazzam bir eğitim almasını sağlayan kralın annesi Louise de Savoy'a teşekkür edilmelidir.

Ancak François'nın modernliğinin de sınırları vardı. Reformcuların fikirlerine ilk başta biraz ilgi gösterse de iktidarına siyasi bir tehdit oluşturacağını anladığı gibi Reform hareketini kesin olarak reddetti. 1534'te tüm Paris'e, hatta kralın Amboise'daki konutunun kapılarına reform yanlısı broşürlerin asıldığı *Affaire des Placards* olarak bilinen olayın ardından vahşi bir baskı başladı. En önemli reform yanlısı Fransız teolog Jean Calvin (ileride Kalvinizmin atası olacaktı) İsviçre'ye kaçarken diğer yüzlerce reform yanlısı ise sapkınlık suçlamasıyla yakılarak idam edildi. Ancak Fransa'daki Reform

hareketi tümüyle durdurulamadı. On yıllarca süren ve ülkeyi tüketen kanlı içsavaşa daha sonra değineceğiz.

François günümüzde genel olarak oldukça sevilen bir Fransa kralıdır, zira kültürlü, gösterişli ve şövalye ruhlu bir savaşçı kral olarak Fransızların en önemsediği değerleri temsil eder. Ancak onu böyle anan Fransızlar aslında hükümdarlığının yalnızca ilk beş yılını hatırlamış olur. Bunu takip eden yirmi yedi yılda François baş düşmanı olan Kutsal Roma İmparatoru V. Karl'la vahşi ve hezimetle sonuçlanan bir dizi savaşa tutuşmuştur. François birçok yenilgi alır, hatta bunlardan biri sonucunda İspanya yakınlarında hapsedilir, ölüm tehdidiyle karşı karşıya kalır ve gücünü kısmen kaybeder.

Yemeğin krallığına gelecek olursak, François yirmi dört yaşında sekiz yıl içinde yedi çocuk doğurduktan sonra ölen münzevi, kırılgan ve sevimli ilk karısı Kraliçe Claude'nin gölgesinde kalır. Adını vermiş olduğu lezzetli Kraliçe Claude eriklerinden zaten bahsetmiştik. François'nın bu eriklerin tadını günümüzdeki insanlar kadar çıkarıp çıkarmadığını bilmesek de, karısının nazik ve cömert kişiliğini, bu meyveye ismini veren halk kadar takdir ettiğini biliyoruz (fakat karısını esasen kadınlara olan skandal seviyesindeki düşkünlüğünü hoş gördüğü için takdir etmiş olabilir).

François, daha az tanınan bir Fransız lezzetiyle, günümüzde Fransa'da neredeyse hiç yenmeyen bir meyve olan ayvadan yapılan Cotignac d'Orléans reçeline olan düşkünlüğüyle bilinirdi. Aslen güneydeki Cotignac kasabasından olan ve Orléans'a yerleşmiş bir pasta şefi tarafından yaratılan bu tarif, ortaçağda görkemli Loire şehrine gelen, aralarından şehri İngilizlerden geri alan Jan Dark'ın da olduğu asil ziyaretçilere ikram edilirdi. Bu kan kırmızısı reçel, üstünde bir Jan Dark tasvirinin bulunduğu küçük ahşap kutularda satılır. Günümüzde ortaçağdan kalma teknikleri kullanarak Cotignac d'Orléans üreten son şekerçi Orléans'da vadinin aşağısında

bulunan eski Saint-Ay kasabasındadır. Tek başına biraz peynirle yendiğinde de çok lezzetlidir.

François'nın, tıpkı Rabelais'nin romanlarındaki Pantagruel karakteri gibi bu reçele çok düşkün olduğu anlaşılmaktadır. Baharat ve meyvelerden yapılan şekerlerden marmelat ve reçellere kadar her türlü şeker ürünü Valois hanedanlığı döneminde Fransız asilleri arasında gitgide daha popüler hale geldi ve Rönesans döneminde İtalyanların etkisiyle daha da sevilir oldu (bu dönemde Avrupa'ya hâlâ çok sınırlı miktarda ulaşan şekerin kontrolü Venediklilerin elinde olduğu için şekercilikte açık ara lider konumundaydılar). Efsaneye göre François bir gün resmi metresi Anne de Pisseleu ile paylaşmak üzere bir kavanoz Cotignac d'Orléans ile çıkagelir, ancak Brissac Kontu'nun yatağın altında saklandığını fark eder. Kral odadan ayrılmadan önce kavanozu yatağın altına yuvarlar ve "Buyur Brissac, sonuçta herkes yemeli!" der.[2]

Rönesans, Fransa kültürü üzerinde muazzam bir etki yaratmış olsa da Fransa gastronomisi üzerinde hemen dönüştürücü bir etkisi olmamıştır. Sonraki bölümlerde göreceğimiz gibi Fransa mutfağında gerçek devrim on altıncı ve on yedinci yüzyıllarda yaşanmıştır ve daha ziyade erken modern çağda yaşanan başka önemli gelişmelerle ilintilidir. Ancak yine de bu dönem, sonunda Fransa'yı kültürel, entelektüel ve gastronomik yeniliklerin doruğuna çıkaracak olan insan ruhunun yeni zevkleri ve keşifleriyle doludur.

# 20 | ANA SOSLAR

*Sos (isim): Medeniyet ve aydınlanmanın güvenilir işareti. Sosu olmayan insanların bin tane özrü vardır; bir sosu olan insanların ise dokuz yüz doksan dokuz tane. Keşfedilen ve kabul edilen her sos için bir özür bağışlanır.*

—Ambrose Bierce, *Şeytanın Sözlüğü* (1906)

Bir tabak buharda pişirilmiş kuşkonmazı hollandez sos olmadan düşünün. Veya ustaca pişirilmiş bir bifteğin yanında bearnez, narin bir balık filetosunun yanında bör blan olmadığını. Ya da boş verin; böyle korkunç şeyleri düşünmeye ne gerek var? Sosları ve yeni soslar keşfetme becerileriyle tanınan Fransızlar kesinlikle bu yaklaşımı benimsemiştir. Tipik bir Fransız buzdolabı, lazım olduğunda imdada koşmaya hazır küçük askerler gibi yan yana dizilmiş sos kavanozlarıyla doludur.

Çoğu Fransız sosuyla ilgili efsaneler ve ateşli tartışmalar vardır. Örneğin on yedinci yüzyılda yaratılan ve en kullanışlı Fransız soslarından biri olan beşamelin mucidi, büyük ihtimalle bir İtalyan sosundan ilham alan, dönemin (ve tüm zamanların) en ünlü şeflerinden François-Pierre de La Varenne'dir. Yıllar sonra Marquis de Béchameil (veya aşçısı) sosu biraz daha uzun süre pişirerek XIV. Louis'ye sunmuş ve ismini bu sosa vermeyi becermiştir. Bu mesele yaşandığı dönemde biraz soruna neden olmuştur çünkü sosun benzer versiyonlarını yıllardır kullananlar hiçe sayıldıklarını hissetmiştir. Kırgın Escars Dükü şöyle demiştir: "Şu küçük Béchamel pek şanslı. O daha doğmadan yirmi yıl önce ben tavukgöğsünü kremayla servis ediyordum."[1]

Ancak tüm Fransız soslarının ortak özelliği ortaçağdan sonra, on altıncı yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkmalarıdır. Soslar yüzyıllardır Avrupa mutfağının bir parçası olsa da bunların çoğu günümüzdeki soslar gibi değildi. Örneğin Antik Romalıların çok sevdiği *garum* sosu, esas itibariyle fermente olmuş balık bağırsağıydı. Çok tuzlu ve pahalı olan bu sos Romalıların kullandığı çok az sayıdaki soslardan biriydi (uzanarak yemek yeme alışkanlığı nedeniyle bol soslu yemekler pratik değildi).

Ortaçağ Fransa'sında soslar çok daha popülerdi, ancak modern damak tadımıza hâlâ çok uzaklardı. Bu soslar çok baharatlıydı; ünlü *poivrade* karabiber, sarımsak ve sirkeyle, *cameline* ise karanfil, muskat ve zencefille yapılırdı. Parlak sarı renkli *poivre jaunet* safran ve zencefille hazırlanıyordu. Asya kökenli, zencefile benzer bir bitki olan havlıcan ve Batı Afrika'dan gelen "cennet biberi" lakaplı Malageta biberi gibi egzotik tatlar, on dördüncü yüzyıl aşçıları için bilinen malzemelerdi. Bu aşırı baharat kullanımının soğutucu sistemler geliştirilmeden önce etin ve balığın tadını gizlemek için kullanıldığı sıklıkla iddia edilse de bu teori pek de tutarlı değildir, zira bu pahalı baharatları satın alabilecek kadar çok parası olan insanlar sofralarına taze ürünler de koyabilirdi.[2] Baharat, yabancı menşeli otların üstün sosyal statü ve zenginlik ile ilişkilendirilmiş olmasından veya sadece Avrupa menşeli otlara kıyasla daha çekici olduklarına inanılmasından ötürü, aşırıya kaçılarak kullanılmış olabilir. Ortaçağın damak tadı daha kolay sindirildiğine inanılan, içerdiği baharatlar sayesinde cezbedici parlak renkler de kazanan yoğun baharatlı yemeklere daha fazla tolerans gösteriyordu.

Ortaçağda soslar genellikle sirke, limon veya ham üzümden yapılan *verjus* yani koruk suyu ile hazırlandıkları için son derece asitliydi. Bu dönemin soslarının muhtemelen yarıdan fazlasında koruk suyu kullanılıyordu ancak zamanla biraz

daha asitli bir tat aranan soslarda yerini limon suyu aldı. Koruk suyu Fransa mutfağından tümüyle çıkmadı (örneğin Dijon hardalının özgün tarifinde ayırt edici malzeme koruk suyuydu) ancak günümüzde tipik bir Fransız süpermarketinde koruk suyu bulmakta zorlanırsınız. Ancak şeflerin koruk suyunun soslar, marinadlar ve salata sosları için şarap veya sirkeye nazaran biraz daha az mayhoş bir alternatif olduğunu yeniden keşfetmesiyle, son zamanlarda birçok geleneksel malzeme için geçerli olduğu gibi, koruk suyu da yeniden popülerleşiyor. Lübnan mutfağından husrum ve İran'dan ab-gure gibi malzemeler, çeşitli koruk sularının modasının birçok Ortadoğu mutfağında hiçbir zaman geçmediğini kanıtlar.

Ortaçağ sosları ister sıvı yağ ister tereyağı olsun, genellikle hiç yağ içermiyordu. *Le Viandier de Taillevent* ve *Le Ménagier de Paris* gibi on dördüncü yüzyılın ünlü yemek tarifi kitaplarında, soslarda ne tereyağı ne de sıvı yağ vardır. Ancak on yedinci yüzyıla gelindiğinde *L'art de bien traiter* ve *La Cuisinière bourgeoise* gibi yemek kitaplarındaki sos tariflerinin yarısından çoğunda tereyağı, yaklaşık yüzde yirmisinde ise sıvı yağ kullanılmaktaydı.[3] Mutfaktaki bu devrim kısmen de olsa Katoliklerin tereyağına getirdiği yasağa Protestanların karşı çıkışı ve Fransa toplumunda sanat ve kültürde genel olarak daha natürel eğilimlerin baş göstermeye başlamış olmasıyla açıklanabilir (tereyağı ve sıvı yağın, sirke ve baharatlara nazaran yiyeceğin natürel tadına daha saygılı olduğu düşünülüyordu). Modern Fransız soslarında kullanılan tereyağı veya krema miktarı o denli aşırıdır ki diyet yapan bir Fransız'ın yaptığı ilk fedakârlık sosları sofrasından kaldırmaktır. Gerçekten de çok ağır bir bedel...

Soslara yağ eklenmeye başlandıkça sirke ve koruk suyu kullanımı azaldı ve soslar daha az asidik hale geldi. Bir diğer önemli "keşif" de frenk soğanı, arpacık soğanı ve mantar gibi

yerel ot ve sebzeler ve bunların soslarda kullanılmaya başlanması oldu. Daha önce bahsettiğimiz gibi bu sıradan bahçe bitkileri soylu ve varlıklı sınıflar tarafından kabul edilmeden ve popüler hale getirilmeden önce Fransız halkı tarafından uzun süredir zaten kullanılıyordu.

Böylece ortaçağın baharatlı ve asidik tatları, sadece soslarda değil, tüm yemeklerde yerlerini kademeli olarak krema, tereyağı ve taze otlar üçlüsüne bıraktı. On yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda Fransız şefler ortaçağın güçlü ve baskın tatlarını yavaş yavaş terk ederek daha natürel ve hafif tatlara yöneldi. Egzotik baharatların yerini yerel taze otlar aldı, soslar yemeklerin tadını baskılamak için değil desteklemek için tasarlanmaya başlandı ve önceden tanınmayacak hale gelene kadar haşlanan sebzeler taze ve çıtır çıtır halleriyle servis edilir oldu. Birçok malzemeyi birbiriyle karıştırıp karmaşık ve yapay bileşimler oluşturmak yüzyıllardır süregelen bir mutfak geleneğiydi; şimdi ise tüm malzemelerin kendine has tatlarının ayırt edilebileceği, tamamlayıcı soslarla hazırlanan daha basit yemekler tercih ediliyordu.

Nicolas de Bonnefons gibi önde gelen yemek yazarlarının savunduğu "yiyeceğin kendi tadının alınması gerekliliği" gibi radikal fikirler kısmen modern çağ ile ilişkilendirilen kapsamlı toplumsal değişimlerden ilham almıştır.[4] Örneğin çok baharatlı yemeklerden uzaklaşılmasının, beslenmede Galenci yaklaşımı ve bu yaklaşımın "salgıları" dengeleme konusundaki ısrarını temelsiz bırakan modern tıbbın doğuşu ve benimsenişiyle ilgili olduğunu öne sürenler vardır. Artık yiyecek sözde tıbbi etkileri değil, tadı için yeniyordu. Bir diğer fikre göre on yedinci yüzyılın ikinci yarısında uluslararası ticarette yaşanan devasa büyüme ile baharatlar ucuzlamış, buna yeni sömürgelerden gelen alışılmadık yiyecekler de eklenince baharatlar lüks ürünler olmaktan çıkmıştı. Sıradan insanlar önceden asillere özgü kabul edilen malzemeleri kul-

lanabilmeye başlayınca elit kesimin bunlara olan düşkünlüğü azaldı. On yedinci yüzyılın başlarında icat edilen yüksek mutfak tezgâhı, hem sosların hem de ocak ateşi üstünde pişirilmesi çok zor olan sürekli karıştırma ve kusursuz zamanlama gerektiren yemeklerin hazırlanmasını mümkün hale getirmişti. Ardından on sekizinci yüzyılda yayılan Aydınlanma düşüncesi insanları doğayla uyum içinde, daha "otantik" bir yaşam tarzı aramaya sevk etti. Tüm bu sosyal değişimler daha sade, daha natürel bir mutfağın gelişimine ön ayak oldu. Bu değişim özellikle Fransız mutfağının soslarında çok belirgindi.[5]

Fransız soslarının evrimindeki bir diğer önemli olay ise on dokuzuncu yüzyılın başlarında Marie-Antonin Carême isimli efsanevi bir Fransız şefi sayesinde gerçekleşti. Carême 1783 yılında doğdu. Ailesinin on beş çocuğundan biriydi. On yaşındayken kendi başına daha iyi idare edeceğini söyleyen babası tarafından terk edildi (hikâyenin devamı düşünülürse, baba belki de haklıydı). Carême bir tavernada çalışmaya ve aşçılığın temellerini öğrenmeye başladı. On üç yaşındayken Paris'in en ünlü pastacılarından Monsieur Sylvain Bailly'nin çırağı oldu. Bailly, Carême'i mimari çizimler üzerinde çalışmaya ve nefes kesici pasta tasarımları yaratmaya teşvik etti. *Pièce montée* denen bu sanattaki ustalığı Carême'e büyük bir şöhret kazandırdı ve Napolyon döneminin ünlü diplomatlarından Charles Maurice de Talleyrand-Périgord tarafından keşfedilmesine vesile oldu. Talleyrand gastronomiyi diplomatik bir silah olarak kullanma konusunda çok becerikliydi ve yeni generali olarak on iki yıl boyunca mutfağında çalışacak olan Carême'i seçmişti. Avrupa'nın en önemli insanları için yemek hazırlamaya başlayan Carême, Fransız mutfağını daha rafine ve daha organize bir hale getirmeye de girişti. Bu yüzden Fransız gastronomisinin en önemli figürlerinden biri olarak görülmektedir.

Carême Fransız sosları evrenine düzen vermeye çalıştı ve diğer tüm sosların türetilebileceği dört temel "ana sos" olduğuna karar verdi: *allemande, béchamel, espagnole* ve *velouté*. Bu soslar kendi başlarına biraz sıkıcı olabilir; buradaki fikir ana soslara birkaç malzeme eklenerek çok daha heyecan verici "evlat soslar" hazırlanabilmesidir. Beşamel sosa rendelenmiş Gruyère peyniri ve yumurta sarısı eklerseniz Mornay sosu, kerevit, brendi ve krema eklerseniz Nantua sosu elde edersiniz. Bordolez sosu arpacık soğanı, kırmızı şarap ve taze ot eklenmiş espanyol sosu, Breton sosu ise mantar, pırasa ve beyaz şarap eklenmiş velute sosudur. Kısacası bu dört ana sosa eklenen malzemeler sayesinde her biri belirli bir yemeği tamamlamak üzere düşünülmüş neredeyse sınırsız sayıda sos yaratılabilir (daha erken dönemlerde ise tek bir sos bambaşka tada sahip birçok yemek için ayrım gözetmeksizin kullanılabiliyordu). Talleyrand "İngiltere'nin üç sosu ve üç yüz dini, Fransa'nın ise üç dini ve üç yüz sosu vardır" derken muhtemelen Carême'den ilham alıyordu.[6]

Eğer yemek yapan biriyseniz, bu sosların tümünün sosu daha kıvamlı hale getirmek için kullanılan bir tereyağı ve un karışımı olan meyane içerdiğini fark etmiş ve bunlardan un içermeyen hollandez veya bearnez gibi sosların nasıl türetildiğini merak etmiş olabilirsiniz. Bu soslar aslında Fransa tarihinin daha sonraki bir döneminde, adını daha önce andığımız bir diğer ünlü şef olan Auguste Escoffier sayesinde ortaya çıkmıştır. Escoffier yirminci yüzyılda sos kategorilerini güncellemeye karar verir ve *beş* ana sos belirler. Listeye hollandez sosu ve domates sosunu da ekler ve espanyol sosun bir türevi kabul ettiği allemand sosu (Alman sosu) listeden çıkartır. 1870 yılında savaş esiri olarak bulunduğu Almanya'nın pek büyük bir hayranı olmayabilir. Ancak Kayzer II. Wilhelm için yemek pişirmiştir ve söylenene göre Kayzer yemekten o denli memnun kalmıştır ki, "Ben Almanya'nın imparatoruysam siz de şeflerin imparatorusunuz," demiştir.[7]

Son olarak, Fransız soslarında tereyağının tiranlığına rağmen Fransızların hiç tereyağı kullanılmadan yalnızca sıvı yağ ile yapılan ve tüm dünyada bilinen bir sos olan mayonezle de tanındığını hatırlatmalıyız. Mayonezin yaratılışıyla ilgili birçok efsane olsa da bunların çoğu Fransızların İspanya'nın Minorka adasındaki Mahon Limanı'nı ele geçirmesinden sonra keşfedildiğinden bahseder. Fransız birliklerinin başındaki Richelieu Dükü zaferi kutlamak için bir ziyafet verir. Şefi yumurtalı ve kremalı bir sos hazırlamak ister, ancak adada krema bulamadığı için zeytinyağı kullanır. *Et voilà*, mayonez de böylece ortaya çıkar!

Soslar yalnızca sevilen bir yemeğe bir parça lezzet katmaya yaramaz, gastronomiye değin tüm duyarlılıkların evreni bu küçük kavanozlarda bulunur. Garumdan vegan mayoneze kadar hepsi zamanın ruhuna ve kültürüne lezzetli bir göz kırpıştır. Bu yüzden de şimdi geri döneceğimiz on altıncı ve on yedinci yüzyılların keşifleri ve arbedeleri esnasında bunların da radikal biçimde değişmiş olmaları şaşırtıcı değildir.

# FETİH VE ÇİKOLATA | 21

Bask halkı, bölgelerinin Fransa ve İspanya krallıkları tarafından dilim dilim parçalanıp yutulmasından önce yüzyıllardır Pirene Dağları'nın gölgesinde yaşıyordu. Fransız Bask bölgesinin (Pays Basque) büyük kısmı kırsaldır ve tarımcılık gelenekleri, yöresel hafızanın derinliklerine işlemiştir. Örneğin lezzetli OssauIraty peyniri, yüzyıllardır, dağlarda otlayan koyunların sütünden çobanlar tarafından yapılmaktadır. Fransız AOC etiketine sahip tek baharat olan ünlü *piment d'Espelette* acı biberi, öğütülerek Bask mutfağının çok kullanılan toz biberi haline gelmeden önce kuruması için her sonbahar küçük Espelette köyünün her bir köşesine asılır. Bu gelenek ambiyansının bazen karanlık bir tarafı da olabilmektedir: Fransız elitlerinin Bask bölgesinden faydalanmasından rahatsız olan ekstremistlerin ünlü Fransız şef Alain Ducasse'nin lüks otel kompleksine 2007'de düzenlediği bombalı saldırılarla şefi Bask kırsalından kovalaması çok ses getirmişti.

Görkemli tatil beldesi Biarritz'ten birkaç kilometre içeride, Adour Nehri'nin Biscay Körfezi'ne döküldüğü ağızdaki eski bir liman kenti olan Fransız Bask bölgesi başkenti Bayonne bulunur. Bugün Bayonne'ü ziyaret etmek için birçok neden vardır: nehir kenarına dizilmiş renkli ve yüksek evler, ortaçağdan kalma sokaklar, bol ve taze deniz ürünleri, yerel üretim Bayonne jambonu ve hatta her yıl düzenlenen boğa güreşi turnuvası. Ancak Bayonne'e gitmek için en lezzetli sebep muhtemelen her yıl Miraç Günü verilen ziyafet kapsamında düzenlenen *Les Journées du Chocolat*'tır (Çikolata Günleri). Ba-

yonne, Avrupa'nın en eski el yapımı çikolata geleneklerinden birine ev sahipliği yapar ve günümüzde tatlı düşkünleri için bir hac güzergâhıdır. Bu hikâye erken moden çağda yaşanan iki çok önemli fetihle başlar.

Fransızların çikolataya olan sevgisi göz önüne alındığında (her gün işe giderken yedikleri *pain au chocolat* veya tüm duyuları harekete geçiren çikolatalı sufle bu sevginin bariz kanıtlarıdır), çikolatanın kökenlerinin Fransa'da olduğunu düşünüyor olabilirsiniz. Ancak çikolata aslında Fransız gastronomisine nispeten yakın zamanda girmiştir ve buna vesile olan şey, bugün Kolomb Takası olarak adlandırdığımız, Kolomb'un Karayipler'e olan 1492 tarihli ilk seyahatini takip eden yıllarda Eski Dünya ile Yeni Dünya arasında yaşanan ve ekinleri, hayvanları ve hastalıkları içeren devasa ekolojik transferdir. Avrupa, Afrika ve Amerika kıtalarının fiziksel olarak birbirinden ayrılmasından iki yüz milyon yıl sonra, insan aklı ve azmi ekosistemleri ve toplumları bir araya getirmeyi başarmıştır. Bu dönüşüm, insanlık tarihinin gördüğü en sarsıcı dönüşümlerden biri olmuştur: iletişim ve takas nihayet tüm yer küreye yayılmış, bazı topluluklar tümüyle yok edilmiş veya köleleştirilmiş ve sömürgeci Avrupa ülkeleri dünya hâkimiyetine doğru ilerlemiştir. Bu dönem hem benzersiz keşifler ve kazançlar çağı hem de tahayyül edilemez acılar ve yıkımlar çağıydı.

Avrupa sömürgeciliğinin ilk yüz yılında itici güç, ister batıya ister doğuya doğru olsun, Güney Asya ve Uzak Doğu'nun baharat üreten bölgelerine ulaşan yeni ticaret yolları bulma arzusuydu. Afrika kıtasının etrafındaki yeni rotalar İspanya, Portekiz, İngiltere ve Hollanda'nın devasa servetler kazanmasını sağlamıştı. İlk başlarda gemileri yalnızca Avrupa'da artan talebi karşılamak için hâlihazırda var olan baharat ticaretine dâhil olmuştu ama bu uluslar zaman içinde baharat üreten bölgeleri sömürgeleştirerek ticaretin yanı sıra

üretimi de kontrolleri altına aldı. Yüzyıllardır süregelen Doğu-Batı ticareti kalıplarını alt üst eden bu değişim, dünya ekonomisinde olağanüstü bir etkiye sahip oldu. Din savaşları ve Avrupa içi çatışmalardan ötürü, dünyayı keşfe çıkamayacak kadar tükenmiş olan Fransa 1500'lü yıllarda küresel baharat ticaretinde önemli bir rol oynamadı ve sonunda kalıcı koloniler oluşturmaya başladığında bunları Kanada gibi baharat yoksunu yerlerde kurabildi.[1]

Batıya doğru gerçekleştirilen seyahatler Avrupalıları umdukları gibi baharatla dolu adalara değil Amerika Kıtası'na götürdü ve bu karşılaşma her iki tarafın toplumlarında ve mutfaklarında çok derin ve kalıcı bir etki yarattı. Bu kıtalararası değiş tokuş olmasaydı İtalya domatesi, İrlanda patatesi hiç tanımayacak, Amerikalılar da buğday, şeker ve portakalı öğrenemeyecekti. (Espelette de ünlü biberiyle hiç tanışmayacaktı.) Amerika'dan gelen yeni yiyeceklerin Avrupa'da benimsenmesi farklı hızlarda oldu. Eski Dünya'dakilere benzer ekinler (mesela mısır) ve hayvanlar (örneğin hindi) daha kolay benimsenirken patates gibi bazı yiyeceklerin derin bir etki yaratması çok daha uzun zaman aldı. Yiyecek ne kadar yabancıysa tutulması o kadar zaman alıyordu. Bu yüzden hiç benzeri olmayan çikolatanın rağbet görmeye başlaması için yüz yıldan fazla zaman geçmesi gerekecekti.

Kakao ağacının tohumlarından yapılan çikolata Yukatan Yarımadası kökenliydi ve Avrupa gemileri varmadan önce Orta Amerika toplumlarınca yüzyıllardır tüketiliyordu. Ama sadece içecek olarak ve genellikle bol baharat katılarak kullanılıyordu. Hernán Cortés ve İspanyol fatihler 1519 yılında Yukatan'ı işgal edince Aztek İmparatoru Montezuma diplomatik bir yaklaşım benimseyerek Cortés ve eşlikçilerini başkenti Tenochtitlan'da uzun süreli olarak konaklamaya davet etti. İspanyollar çikolatanın acı ve baharatlı tadıyla ilk karşılaştıklarında bundan pek hoşlanmadılar, ancak canlandırıcı

özelliklerini de fark ettiler. Ilımlı diploması çok uzun ömürlü olmadı ve İspanyollar güçlü Aztek uygarlığını yok etmeye ve zenginliklerini yağmalamaya girişti. Silah bakımından üstünlükleri ve Azteklerin rakipleriyle kurdukları ittifaklar sayesinde iki yıl içinde zafere ulaştılar. Bunu takip eden yıllarda, Avrupa'dan gelen mikroplar yerel nüfusun yüzde 50 ila 80'ini öldürdü. Cortés 1523 yılında Yeni İspanya kolonisinin ilk valisi oldu ve İspanyollar Orta ve Güney Amerika'nın büyük kısmını acımasızlıkla, sistematik olarak ele geçirdi.

Sonraki yıllarda Meksika'daki İspanyol sömürgeciler yerel çikolata içeceğini kurcalamaya başladılar ve içine şeker ve (bir diğer yerel ürün olan) vanilya eklendiğinde Avrupalıların damak tadına çok daha uygun hale geldiğini fark ettiler.[2] 1600 yılına gelindiğinde çikolata kârlı bir ticaret malı haline gelmişti ve kısa sürede İspanya soylularının kalbini çaldı (varlıklı sınıflar dışında kalanların düzenli olarak yiyemeyeceği kadar pahalıydı). Çikolata İspanya'da o denli popüler hale gelmiştir ki Honoré de Balzac (kendisi daha ziyade kahve tutkunudur) şöyle sorar: "Aşırı çikolata tüketiminin, çikolata keşfedilmeden önce yeni bir Roma İmparatorluğu yaratmak üzere olan İspanyol ulusunun yozlaşması üzerinde bir etkisi olup olmadığını kim bilebilir?"[3] İspanya gerçekten de on altıncı yüzyılda dünyanın devasa büyüklükte bir kısmını sömürgeleştirdikten sonra emperyal güç olma yarışında İngilizlerin, Hollandalıların ve Fransızların gerisinde kaldı.

Çikolatanın Fransa'da bir etki yaratması daha uzun zaman aldı. Aslında bu topraklara ilk girişi başka türden bir fethin sonucuydu: İspanya'nın Yeniden Fethi (*Reconquista*). "Karanlık çağda" Avrupa'nın en güçlü ve en aydınlanmış ülkelerinden biri olan Endülüs'teki İslam devleti on birinci yüzyılda parçalanmaya ve Hıristiyan istilacılarca yıkılmaya başladı. On üçüncü yüzyılın ortalarına gelindiğinde İber Yarımadası'nda geriye kalan son İslam emirliği Granada'y-

dı. Kolomb'un Amerika'ya vardığı yıl olan 1492'de emirliğin bağlı olduğu Kral Ferdinand ve Kraliçe Isabella sonunda Granada'yı fethetti ve Hıristiyanlık adına İspanya toprağı ilan etti. Tarih zalimce tekerrür etti ve sayıları yüz binleri bulan Yahudiler İspanya'dan sürgün edildi. Yüreklere korku salan İspanyol Engizisyonu tüm İber Yarımadası'nı didik didik ararken komşu Portekiz krallığı da Yahudi halkı kademeli olarak sürgüne yolladı. Sefarad Yahudileri bu dönemde bilinen dünyanın her tarafına yayıldı, ancak birçoğu yalnızca Pireneler'i aşarak Fransa'nın güneybatısına yerleşti ve burada Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin ticaretinde önemli bir rol oynamayı sürdürdü.

Bir grup Portekizli Yahudi Bayonne'e yerleşti ve çikolata yapım sanatını buraya tanıttı. Bayonne'ün Yahudi mahallesi haline gelen Saint-Esprit semtine yerleşerek Amerika'dan ithal ettikleri kakao çekirdeklerini kavurup öğüttükten sonra baharatlar, vanilya ve şekerle karıştırarak harikulade bir kakaolu içecek yarattılar. Bir yüzyıl boyunca çikolatacılık Bayonne'lü Yahudilerin en önemli gelir kaynağıydı ancak zanaatlerinin sırları zamanla daha geniş kitlelerce öğrenildi ve 1691 yılında şehrin Hıristiyan yönetimi Yahudileri çikolata işiyle uğraşmaktan menetti. Sıklıkla karşı karşıya kaldıkları ayrımcılıklara rağmen Bayonne'ün Yahudi cemaati ticarette önemli bir rol oynamaya devam etti ve yirminci yüzyılda Yahudi Soykırımı ile tümüyle yok edilmeden önce yüzyıllar boyunca yerel kalkınmaya çok önemli katkılarda bulundu.

Bayonne'de çikolatacılık geleneği Bask Müzesi veya Saint-Espirt semtindeki faal bir çikolata fabrikası ve dükkânı olan *Atelier du Chocolat* gibi yerlerde son derece iyi biçimde korunmaktadır. Şehrin turizm ofisi çikolata temalı turlar düzenler. Bayonne'ün gotik katedrali Sainte Marie'nin gölgelediği ortaçağdan kalma mahallelerini gezecek olursanız, hâlâ geleneksel tarifleri kullanan birçok el yapımı çikolata satan

dükkân görürsünüz; Güney Amerika kakaosu, yerel Bask mandıralarından gelen süt ve vanilya ya da tarçın ile yapılan köpüklü bir sıcak içecek olan *chocolat mousseux*'yü denemenizi tavsiye ederiz (bir daha hiçbir sıcak çikolatayı beğenmeyebilirsiniz, ama buna değer). Her yıl düzenlenen Çikolata Günleri de elbette yerel çikolatacıları sokaklarda iş başında görmek ve Fransa'da üretilen en iyi el yapımı çikolatalar denebilecek sayısız çikolata çeşidini tatmak için harika bir fırsattır.

Bu tarz bir çikolata düşkünlüğü, çikolatayı yalnızca içecek halinde tüketmeye ve tıbbi kullanım amaçlı olarak eczanelerde satılmasına alışkın olan bir on altıncı yüzyıl Fransız'ına muhtemelen çok tuhaf görünürdü. Çikolata mide ve sindirim için çok iyiydi, göğsü ısıtırdı ve bol enerji verirdi (hatta o denli ki afrodizyak olarak da kabul edilirdi). Bununla birlikte olumsuz yanları da olduğu, dedikodu yarattığı ve uykusuzluk, huzursuzluk ve hiperaktiviteye sebep olduğu iddia edilirdi. Paris Tıp Fakültesi 1644'te günde ikiden fazla çikolata içilmemesini tavsiye etti.

Ancak on yedinci yüzyılda Fransız asilleri, özellikle XIII. Louis ve XIV. Louis'nin İspanyol prenseslerle evlenmesinden sonra çikolatayı keyifli ve son moda bir haz kaynağı olarak görmeye başlamıştı. Kraliçe Anne ve Kraliçe Maria Theresa çikolataya olan sevgilerini saraya taşımış ve bu da çikolatanın popülerliğini doruğa çıkarmıştı. XIV. Louis mideyi doldurmadığından şikâyet ettiği çikolatayı çok sevmezdi ancak Fransa'nın Karayipler'deki yeni kolonilerinde ilk çikolata plantasyonları onun zamanında kuruldu. Halefi XV. Louis büyük bir çikolata hayranıydı ve çikolatalı içeceğini kendi özel dairesinde bizzat hazırlamayı severdi.

Katolik Kilisesi bu yeni yiyecek hakkında ne yapması gerektiği konusunda kararsızdı. Avrupalıların yeni İspanya imparatorluğunda yürüttüğü kapsamlı misyonerlik çalışmaları sayesinde çikolatanın ilk ve en ateşli hayranları rahip ve ra-

hibeler olmuştu. Ancak çikolatanın tutkuları harekete geçirdiği düşünüldüğünden İsa'nın hizmetkârları için pek uygun bulunmuyordu. Ayrıca oruç günlerinde çikolata içilip içilemeyeceği konusu on yıllarca süren bir tartışma halini aldı. Kilise sonuç olarak bu denli popüler bir ürünü yasaklamaya çalışmanın boşa zaman harcamak olduğunu fark etti ve eski *liquidum non frangit jejunum* (sıvılar orucu bozmaz) prensibini sürdürdü. Çikolata bu dönemde Avrupa'da yalnızca içecek olarak tüketildiği için, Tanrıyı gücendirmeden yudumlanabiliyordu.[4]

Çikolata on dokuzuncu yüzyıla kadar bir lüks tüketim ürünü olarak kaldı ancak yeni endüstriyel üretim yöntemleri ve kakaonun Batı Afrika kolonilerinde yetiştirilmeye başlanması çikolatanın fiyatının düşmesini ve daha fazla insan için ulaşılabilir olmasını sağladı. Çikolatanın katı hali mükemmelleştirildikten ve çikolata hem katı hem de sıvı halde tüketilebilir hale getirildikten sonra (endüstri devriminin itici gücü olan büyük işçi sınıfının şansına) kitleler için ucuz çikolata üretimi devri gerçek anlamda başladı. 1800'lü yılların ortalarında kalıp çikolata icat edildi (İngiltere'de bitter, İsviçre'de sütlü versiyonları) ve sonunda çoğu insan çikolatayı içmek yerine yemeye başladı. Günümüzde bir Fransız yılda ortalama 6,8 kg çikolata tüketir; bu miktar İsviçre ya da Almanya ortalamalarının yarısı kadar olsa da, gezegendeki neredeyse diğer tüm ülkelerin ortalamalarının üstündedir.[5]

Fransızların çoğu muhtemelen günümüz çikolatasının dehşet verici sömürge ve soykırım uygulamalarının bir sonucu olduğunun farkında değildir. Yine de Batı Afrika'daki sömürücü kakao üretimine dikkat çekerek sürdürülen aktivist kampanya sayesinde çikolata ticareti üzerine ortaya çıkan güncel tartışmalar ile bu konuda biraz farkındalık yaratılmış olabilir. Günümüzde dünyada üretilen kakaonun yüzde 60'ından fazlası yalnızca iki ülkede, Gana ve Fildişi Sahille-

ri'nde üretilmektedir. Kakao çiftçiliği yapan insanların büyük kısmı günde 1 Dolar'dan daha az kazanmaktadır ve kakao tarlalarında, bir kısmı komşu ülkelerden insan ticareti ile getirilen iki milyonu aşkın çocuğun çalıştırıldığı tahmin edilmektedir.[6] Çikolatanın ucuz olmasının nedeni iş gücü maliyetinin yapay olarak düşük tutulmasıdır ve aktivistler bu yüzden fiyatının daha pahalı olması gerektiğini savunur. 1980'lerden bu yana yürütülen adil ticaret hareketi kakao endüstrisinde sömürüyü azaltmak için uğraş vermiştir ancak adil ticaret ürünü çikolatanın nasıl tanımlanması gerektiği konusundaki fikir ayrılıkları süreci zora sokmuştur.

Bu denli tatlı ve keyif verici bir şeyin böylesi korkunç bir mirasa sahip oluşu kötü bir ironidir ancak daha önce de değindiğimiz gibi yiyeceklerin tarihi çoğu zaman dönemin en kötü sosyal sorunlarıyla yakından bağlantılıdır. İnsanların beslenme biçimini her zaman savaşlar ve fetihler belirlemiş, üst sınıfların gastronomik talepleri de daima sömürü ve şiddete neden olmuştur. Çikolatanın doğal antidepresan özelliği bu bağlamda bir çare olmayabilir, ancak adil ticaret ürünü çikolataya olan sürekli büyüyen desteğin bu hüzünlü tarihi kısa sürede kesin olarak bitireceğini ummaktan başka çaremiz yok.

# MADAME SERPENT'İN YEMEK TARİHİNE KATKILARI | 22

Ispanak uzun süre boyunca Amerika sofralarında çocukların (ve birçok yetişkinin) tatlı yiyebilmek için katlandıkları, hor görülen bir yan yemekti. Bu yapraklı sebze hem yeşil renge hem de acımtırak bir tada sahip olmak gibi bir yiyeceği niteleyebilecek en sevimsiz iki özelliği barındırmanın yanı sıra, Amerikalıların ıspanağı hâlâ Fransız usulü sunmayı öğrenememiş olmasından muzdariptir: örneğin ıspanağın tereyağına bulanıp krema içinde boğulduğu *épinards à la crème* veya krema ve peynir ile fırınlanan *épinards en gratin* gibi. (Eğer Fransız mutfağının bir kuralı varsa, bu da tereyağı, krema ve peynire buladığınız zaman neredeyse her şeyi yiyebileceğinizdir.) Neyse ki tanınmış şefler Fransız tariflerini Amerika'ya tanıtıp uyarlamaya başladıktan sonra ıspanak aile sofralarının daha fazla sevilen bir eşlikçisi olmuştur. Örneğin Julia Child'in kremalı ıspanak tarifi bir klasik halini almıştır.

Fransızlar ayrıca Amerikalılara hepsi ıspanak içeren "Florentin" lakaplı çeşitli yemekler vermiştir; tıpkı Florentin yumurta gibi. Fransa'da *à la Florentine* bir et veya balık yemeği Amerika'ya göre çok daha popülerdir. "Floransa usulü" demek olan bu ifade aslında biraz tuhaftır çünkü İtalya'nın Floransa kentinde yaşayan insanlar ıspanağa başka yerde yaşayan insanlardan daha düşkün değildir. Tarihçiler Florentin ifadesinin net bir açıklaması olmadığını söylese de, tarihe Madame Serpent olarak geçen kadının on altıncı yüzyılda Fransa tahtı veliahtıyla evlenmek üzere Marsilya'ya gelmesiyle başlayan hikâye bu duruma uygun bir açıklama getirebilir.

Bu dönemdeki adıyla Catherine de' Medici, Floransalı ünlü Medici ailesinin on dört yaşındaki bir ferdiydi ve Papa VII. Clemens'in yeğeniydi. I. François, Fransızların İtalya'da daha büyük bir nüfuza sahip olması için çevirdiği entrikaların bir parçası olarak 1533 yılında Catherine ile ikinci oğlu Henri'nin evlenmesini sağladı. Catherine'in şansı yaver gitmedi ve papa amcası evlenmesinden bir yıl sonra öldü, on yıldan uzun süre boyunca çocuk sahibi olamadı; dolayısıyla kraliyetin gözündeki değeri ciddi biçimde düştü ve bir kenara atılma korkusu yaşamaya başladı. Catherine Henri'ye derinden bağlıydı ama kocası güzel metresi Diane de Poitiers'nin refakatini ve siyasi yönlendirmelerini tercih ediyordu. Catherine gölgede kalmış, son derece açık biçimde sürdürülen bu ilişki üçgeninin verdiği utancı kabul etmeye zorlanmıştı. Bu durumu sessizlikle sineye çekmesi nihayetinde hayatını kurtarmış olabilir, zira daha talepkâr ve cazibeli bir rakiple karşı karşıya kalmaktan korkan Diane, Henri'yi uysal karısından vazgeçmemeye teşvik ediyordu. Catherine Henri'ye on çocuk verdi ve Henri babası ve ağabeyinin ölümlerinin ardından 1547 yılında II. Henri olarak tahta geçince Catherine Fransa Kraliçesi oldu.

Kraliçe olduktan sonra bile Catherine kocasının Diane de Poitiers'ye olan bağlılığına katlanmak zorunda kaldı. Ancak bu düzen, Henri'nin 1559 yılında bir mızraklı dövüş turnuvasında yaralanarak ölmesiyle son buldu. Catherine metresi sürgüne gönderdi ve arka arkaya kral olan üç genç yaştaki çocuğunun yanında Fransa'yı yöneterek kısa sürede Avrupa'nın en güçlü kadını oldu. (Diane birkaç yıl sonra gençliğini ve güzelliğini korumak için kullandığı altından yapılmış bir iksirle kendisini yanlışlıkla zehirleyerek öldü.)

Catherine'nin en büyük oğlu Kral II. François babasının ölümü üzerine tahta geçtiğinde henüz onlu yaşlarındaydı (ancak çocukluk arkadaşı olan İskoçya Kraliçesi Mary ile çoktan

evlenmişti). Hastalıklı delikanlı yalnızca bir yıl tahtta kaldıktan sonra 1560 yılında bir enfeksiyon sebebiyle öldü ve yerine on yaşındaki kardeşi IX. Charles geçti. Charles, Catherine'nin idaresi altında Fransa'da yıllarca süren dinsel kargaşayı atlattıysa da 1574 yılında ardında bir erkek varis bırakmadan öldü. Ardından taht, Avrupa'daki taht oyunlarının yeni bir sonucu olarak kısa süre önce Polonya Kralı olan küçük kardeşi III. Henri'ye geçti. Fransa'ya dönen Henri, Katolik bir din adamı tarafından öldürülmeden önce, Valois Hanedanlığı'nın son kralı olarak on beş yıl boyunca tahtta kaldı.

Genç ve zayıf kralların arka arkaya tahta çıkması huysuz asillere cesaret verdi ve hem birbirleriyle hem de kral naibi yabancı kraliçeyle sık sık kavgaya tutuşmaya başladılar. Catherine otuz yıl süren bu heyecan dolu güç mücadelesini keskin siyasi aklı sayesinde (ve muhtemelen kendisi gibi İtalyan olan çağdaşı Niccolò Machiavelli'nin düşüncesinden ilham alarak) atlattı. Catherine Fransa tarihinin üzerinde en çok fikir ayrılığı yaşanan karakterlerinden biridir; kâh iktidarı gasp etmiş vicdansız bir katil, kâh Madame Serpent olarak kalbinde oğullarının ve Fransa'nın çıkarlarından başka bir şey olmayan harika ve akıllı bir yönetici olarak tasvir edilir. (Kadınların siyasette önemli roller üstlenmesine karşı olanlar elbette ilk tasviri benimsemiştir.) Bu uyuşmazlığın kaynağı büyük ölçüde Fransız tarihinin en dehşet verici şiddet olaylarından biri olan, binlerce Protestan'ın şüpheli koşullar altında öldürüldüğü Aziz Bartolomeos Günü Katliamı'nda oynadığı tartışmalı roldür.

Catherine ve üç oğlunun hükümdarlığı sırasında Fransa, Katolik Kilisesi'nin Huguenotlar olarak bilinen Fransız Protestanlarının gitgide güçlenen organize hareketiyle karşı karşıya kalmasıyla yaşanan Din Savaşları ile altüst oldu. Bu olay kıta Avrupası'nda Katolikler ile Protestanlar arasında birkaç yüzyıl boyunca süren ve Fransa'da oldukça kanlı yaşanan

büyük çekişmenin bir parçasıydı. Huguenotlar, İngiltere'de ortaya çıkan Püritenler gibi John Calvin'in son derece katı reformist öğretisine bağlıydı. Başta yozlaşmış ve katılaşmış Hıristiyanlığı arındırmayı amaçlayan bir dini reform hareketi çerçevesinde ortaya çıkan Huguenotlar zaman içinde daha aleni hale gelen politik bir karakter kazandı. Bireylerin kutsal metinleri kendilerinin yorumlayabileceği ve kendi kendilerini kurtarabileceği konusunda ısrarcı olan Huguenotlar, bunun yalnızca kendi temsilcileri aracılığıyla yapılabileceğini savunan Kilisenin otoritesine ve dolaylı olarak Kilise ile iç içe geçmiş monarşinin siyasi meşruiyetine meydan okuyordu. Krala kin güden veya monarşinin gitgide merkezileşmesine itirazı olan birçok soylu aile, tahta olan itirazlarını meşru kılmak için Protestanlığa geçti. Huguenotların bazen sapkın addedilerek yakılmalarını da içeren kraliyet zulmü, yalnızca inançlarına daha da hararetle sarılmalarına yaradı. Kilise ve monarşinin saldırılarına direnmek için hem siyasi hem de askeri olarak organize olmaya başladılar. Atlantik kıyısındaki La Rochelle limanı ve Pireneler'deki Navarre krallığı gibi bölgeleri dahi ele geçirdiler.

Kocasının ölümünden sonra Catherine olası bir topyekün savaşı engelleme umuduyla ilk başta birbiriyle mücadele halindeki dini gruplar arasında arabulucu bir yaklaşımı benimsedi. Ancak dini bölünme, her iki tarafın da yanına dizilmiş güçlü asiller ile geri dönüşü olmayacak biçimde politikleşmişti. İlk dini katliamlar 1562 yılında yaşandı ve ardından Fransa'nın neredeyse her yerine yayıldı. Asiller kendi silahlı birliklerini kurup birbirlerine ve halka karşı çok çirkin seviyede şiddet uygulamaya başlayınca ülkede içsavaş çıktı. Fransa yaklaşık kırk yıl boyunca sık sık ortaya çıkan din kaynaklı savaşlarla bitap düştü; ekonomisi bozuldu, insanları gaddarlaştı. On altıncı yüzyılın ilk yarısının belirgin refah ve ilerleme vaadi yerle bir oldu.

Catherine 1572 yılında yeni bir taktik benimseyerek Katolik kızı Marguerite'yi kuzeni ve önde gelen Protestan asillerden olan Henri de Navarre ile evlendirmeye karar verdi. Bu evliliğin dini uzlaşma ve barışı sembolize etmesi gerekiyordu, ancak bunun yerine hâlihazırda gergin olan ortamı iyice alevlendirdi. Sadık Katolikler bu evliliği Protestanların bir zaferi olarak gördü ve çoğu Katolik olan ve ekmeğin fiyatının aniden ciddi biçimde artması sebebiyle zaten ajite olmuş Paris halkı, Huguenotlar görkemli düğün için şehre geldiğinde isyana yatkın bir ruh hali içindeydi. Düğünden birkaç gün sonra Catherine yeni bir Protestan isyanının önüne geçmek için IX. Charles'ı birkaç düzine Huguenot liderini öldürmek gerektiğine ikna etti. Ancak cinayetler başlayınca, Katolik halk kraliyetin Protestanların öldürülmesine izin verdiğini sandı ve şiddet tüm Paris'e, ardından da civarındaki bölgelere yayıldı. Bunu takip eden hafta boyunca Paris'te yaklaşık iki bin, diğer bölgelerde ise yaklaşık otuz bin Huguneot'un öldürülmesi tarihe Aziz Bartolomeos Günü Katliamı olarak geçti. Dinsel ve siyasal bir uzlaşma için tüm umutlar suya düştü ve Din Savaşları tüm gücüyle devam etti.

Catherine'nin ne kadar sorumluluğu olduğu tam olarak kesin olmasa da katliamla ilgili hiçbir pişmanlık göstermemiştir ve şok edici bu hareketi Catherine de' Medici'nin "Kara Efsanesi" olarak bilinen (ve Catherine'nin kara büyüyle uğraştığını ve zehir saçtığını iddia eden) hikâyenin özünü oluşturur. Bu korkunç katliamın ahlaksız bir yabancı kraliçe tarafından yönetildiğini iddia etmek Fransızlar için şüphesiz çok elverişliydi ancak Catherine'nin katliamda bir suçu olsa bile bunun tek sorumlusu olmadığının altı çizilmelidir. Yine de Aziz Bartolomeos Günü, 1589 yılının Ocak ayında ölene kadar yürüttüğü uzlaşma çabalarında daima sorun çıkardı.

Gastronomi alanına dönecek olursak, Catherine Fransız mutfağını birçok bakımdan olumlu biçimde etkilemesiyle



Aziz Bartolemeos Günü Katliamı'nda yaşanan kıyım ve kargaşa, on yıllarca süren Din Savaşları'nın en korkunç olaylarından biri olarak kabul edilmesine neden olmuştur. Nordisk Familjebok'dan bir gravür (Stockholm: 1904), 999.

de bilindiğinden bu alanda daha iyi bir üne sahiptir. Efsaneler, Catherine'e arının bala yapıştığı gibi yapışır. Bunların en önemlisi *à la Florentine* ifadesine bir açıklama getirebilir. Catherine Fransa'ya gelmek için memleketi Floransa'dan ayrıldığında yanında bir dizi İtalyan aşçı, tatlıcı ve pasta ustası getirir ve bunlar Fransız sarayına çok sayıda yeni yiyecek ve pişirme stilleri sokar. Bu dönemde Fransız soyluları da ortaçağın sebzelere olan tiksintisini yenmeye ve İtalya'da hazlihazırda popüler olan sebzeleri benimsemeye başlamıştır. Bu sebzelerden biri de Catherine'nin sevdiği ve popüler hale getirdiği ıspanaktır ve bu yüzden ıspanak içeren yemeklere *à la Florentine* denmeye başlanmıştır.

Catherine ve aşçıları brokoli ve enginarı da Fransız mutfağına sokmuştur. Özellikle enginarı çok sevdiği bilinmektedir (hatta bir efsaneye göre bir gece aşırı dozda enginar tüketimi nedeniyle neredeyse ölecek hale gelmiştir). Enginarın afrodizyak etkisi olduğu düşünülmesi bu sebzeyi şüphesiz daha çekici hale getirmiştir. Günümüzde hâlâ bilinen *avoir un coeur d'artichaut* (enginar kalpli olma) deyimi çok hızlı ve kolay âşık olan insanlar için kullanılır. Enginar tüm Fransa'da hızla popüler hale gelmiştir ve günümüzde Paris usulü, Normand usulü, Lyon usulü veya Provence usulü enginar tarifleri vardır. Catherine'in ayrıca kuru fasulyeyi Amerika kıtasından Fransa'ya getirdiği, hatta fasulyenin amcası Papa VII. Clemens'in verdiği bir düğün hediyesi olduğu da rivayet edilir. Bu hikâye akla yatkındır, zira Amerika kökenli birçok yiyecek Avrupa'ya tam da bu dönemde gelmiştir.

Catherine o sıralarda Fransa'da çok popüler hale gelen kuşkonmazı ise muhtemelen çok sevmiyordu. Gençliğini ve kralın aşkını baki kılmak için katı bir taze sebze diyeti uygulayan rakibi Diane de Poitiers, bulabildiği her fırsatta kuşkonmaz yiyordu.

Catherine'nin İtalyan aşçıları etkilerini diğer yiyecekler üzerinde de hissettirdiler ve Fransa'ya ayrıca makaron, ba-

dem ezmesi, nuga ve sorbe yapma sanatını getirdiler. Aslında şekerle yapılan ve bu dönemle ilişkilendirilebilecek her türlü yiyecek Catherine de' Medici ve şeflerine bağlanmıştır. Kurulan bu bağlantıların birçoğu tartışmaya açıktır ama şekerin bu dönemde baharatların tahtına oturduğu da bir gerçektir. Doğudan gelen yoğun baharatlara olan yüzyıllarca süren saplantıdan sonra, insanların statü ve zenginlikleriyle övünme aracı şeker olmuştu. Şeker hâlâ son derece pahalı olmasına rağmen her türden yiyeceğe katılıyor, et ve balık yemeklerine dahi konuyordu. Fransa tahtına geçmek için Polonya'dan yola çıkan III. Henri, yol üzerinde uğradığı Venedik'te tabaklardan peçetelere kadar her şeyin şekerden yapıldığı, muazzam bir zenginlik göstergesi olan bir ziyafete katılmıştı.

Henri Venedik'te adına çatal denen tuhaf bir sofra aletiyle de tanıştı, ancak annesiyle beraber bu aleti Fransız sarayına benimsetmek için verdikleri çabalar başarısız oldu. İnsanlar çatalı efemine ve kullanışsız buluyor, kaşık ve bıçağı bu dönemde yenilen yemeklerle başa çıkmak için yeterli görüyordu. Bazıları çatalın şeytanın dirgenine benzediği için insanları günaha teşvik edeceğini de düşünüyordu. (Bu dönemde çatalların iki dişi vardı.) Protestanlar ruhani ya da dünyevi neredeyse her konuda kilise ile ters düşse de bu konuda iki taraf da hemfikirdi: Martin Luther'in "Tanrı beni çatallardan korusun" dediği söylenir.[1] Ancak bu endişeler, İtalya'dan getirdiği çatalını gururla kemerinde taşıyan Rabelais'nin gözünü korkutmaya yetmemişti. Kendisini eleştirenlerce çatalın Fransa'ya gelmesinden sorumlu tutulduğu için, bu günahkâr aletle arasında kurulan (ve şeytani eğilimlerinin bir diğer kanıtı olan) ilişki Catherine'nin başına bela olmuştu. Fransa'ya çatalı Catherine'nin getirdiği efsanesi hâlâ anılmaktadır, ancak çatal Fransa'da on sekizinci yüzyıla kadar moda haline gelmemiştir.

Genel olarak bakıldığında Fransız mutfağı on altıncı yüzyılda İtalyan mutfağından çok etkilenmiştir ancak bu yalnızca Catherine ve şeflerine bağlanamaz. Daha önce gördüğümüz gibi, Fransız asillerinin İtalyan kültürüne olan düşkünlüğü daha önce başlamıştır ve Catherine kocasının ölümüne kadar sarayda etkili bir güç olmamıştır. Bu yüzden bu dönemdeki tüm yeni yiyecekleri ve tatları Catherine'e bağlama eğilimi biraz kuşku uyandırıcıdır.[2] Kuşkusuz olan şey, Fransızların İtalya'ya özgü lezzetli yiyecekleri ve pişirme yöntemlerini benimsemiş olması ve bunun Fransa gastronomisinin Avrupa'nın en üstün nitelikli mutfağı olmasında kilit bir aşama olmasıdır.

# 23 HER TENCEREDE BİR TAVUK

1928 ABD başkanlık seçimlerinde Cumhuriyetçi aday Herbert Hoover, hem Katolik olmak hem de içki yasağına karşı durmak gibi bu dönemde hiç sevilmeyen iki özelliğe sahip olan New York'un Demokrat valisi Al Smith'i bozguna uğrattı. Seçim kampanyası bu gibi dini ve ahlaki meseleler etrafında dönse de sıradan insanlara verilen vaat, her zamanki gibi, kaçınılmaz bir konu hakkındaydı. Hoover'ın kampanyası, seçmenlere "her tencerede bir tavuk ve her bahçede bir araba" vaat ediyordu. Ancak sonunda ne olduğunu hepimiz biliyoruz: borsanın çöküşü, Büyük Buhran, çorba kuyrukları, dünya savaşı vs. Günümüzde Amerikalı siyasilerin "her tencerede bir tavuk" ifadesini, insanları memnun etmek için gerçekleşmesi asla mümkün olmayan bir söz vermenin bir örneği olarak alaycı biçimde kullanması boşuna değildir.

Fransa'da bu cümle bambaşka bir çağrışım yapar, zira halkına bu vaadi veren ilk Fransız, çok sevilen Kral IV. Henri'dir. Henri aslında doğduğu andan itibaren yiyeceklerle ilgili anekdotlar ve efsanelerle kuşatılmıştır ve bunlar sevilmeyen bir veliahttan Fransız tarihinin en sevilen kralına dönüşmesine yardımcı olmuştur.

Henri 1553 yılında, Pireneler'in Fransa ve İspanya'ya ait kısımları arasına sıkışmış küçük bir krallık olan Navarre'da doğdu. Yetişkinlik hayatının büyük kısmında Henri de Navarre olarak bilinen bu kişi, bir önceki bölümde bahsettiğimiz Aziz Bartolomeos Günü Katliamı arifesinde Catherine de' Medici'nin kızı Margueritte ile evlenen kuzeniydi. Doğduğu

zaman Catherine'in hâlihazırda üç oğlu olduğu için Valois hanedanlığının taht sırasında çok gerilerdeydi.

Efsaneye göre Henri, Navarre halkı arasında basit bir biçimde yetiştirildi. (Gerçekte ise çocukluğunun epey büyük bir kısmını kuzenleriyle birlikte Paris'teki kraliyet kreşinde geçirdi.) Doğduğunda büyükbabası Henri'ye bir nevi ortaçağ aşısı yaptı: dudaklarını sarımsakla ovdu. Henri bu dönemde şifalı özelliklerine rağmen fakirlere göre olduğu kabul edildiği için asiller arasında sevilmesi hiç yaygın olmayan sarımsağa ömrü boyunca büyük bir düşkünlük göstermiştir. Henri sarımsakla ilgili bu tabuyu akıllı biçimde kendi lehine kullanmış, devasa miktarlarda sarımsak tüketerek halk adamı imajını güçlendirmiştir. Metreslerinden birinin Henri'ye şöyle dediği söylenir: "Efendim, şanslısınız ki kral olmuşsunuz, aksi takdirde yakınınızda durmaya katlanamazdık çünkü ceset gibi kokuyorsunuz."

Vaftiz edilirken Henri'nin dudaklarına biraz şarap da sürülmüştü; bu şarap muhtemelen kendi yöresinin tatlı bir şarabı olan, yetişkinken de çok sevdiği beyaz Jurançon şarabıydı. Şair Colette yüzyıllar sonra şöyle demiştir: "Çocukken tanıştım, tüm becerikli gönül çelenler gibi tutkulu, buyurgan, kalleş bir prensle: Jurançon."[1] Görünüşte bu güzel şarabın tadını överken, şair bir yandan da kadınlara çok düşkün ve gerçek bir enginar kalpli olan Henry'ye açıktan açığa bir gönderme yapmaktadır. Henri yedi farklı kadından on sekiz çocuk sahibi olur. Bitmek bilmez ilişkileri ve kaçamakları, sayılamayacak kadar çok siyasi ve askeri sorunla karşılaşmasına sebep verir; örneğin bir metresinin babasını memnun etmek için hiçbir önemi olmayan yerleri fethetmek gibi işlere kalkışır. Ancak bunların hiçbiri popülerliğine gölge düşürmez.

Henri'nin iktidardaki Valois ailesiyle olan akrabalığı babası Antoine de Bourbon'un tarafından gelirken annesi Je-

anne d'Albret üzerinden de Navarre hükümdarıdır. 1560'lı yıllarda Fransa'da Din Savaşları başladığında Navarre Protestanların bir kalesi, Henri de Huguenot'ların önemli liderlerinden biri haline geldi. Annesi 1572'de ölünce Navarre kralı oldu ve aynı yılın Ağustos yılında Paris'te Margueritte ile evlendi. Yaşanan Huguenot katliamında kuzeni Kral IX. Charles canını bağışladı. Ancak Henri Katolik olmaya zorlandı ve yıllar boyunca ev hapsinde tutuldu. Charles ölüp küçük kardeşi Kral III. Henri olarak tahta çıkana kadar mahpusluğu devam etti.

III. Henri sevilen bir kral değildi. Catherine'in en sevdiği oğluydu, ancak annesinin akla yatkın öğütlerinin çoğunu göz ardı etti ve sarayı sürekli düellolara giren uçarı genç adamlarla doldurdu (bunlara *les mignons d'Henri* yani Henri'nin "tatlışları" deniyordu). Sık sık rahatsızlandığı için şaraptan kaçınırdı ancak yine de hem soylular hem de halk arasında skandal yaratan ölçüsüz ziyafetler verirdi. Zeki ve kabiliyetli bir kral olmasına rağmen genel olarak tembel ve bozuk ahlaklı kabul edilirdi. Annesinin İngiltere Kraliçesi I. Elizabeth'e kur yapması için ısrarlarına kulak asmadı (zira ona göre "çok yaşlı" idi) ve bunun yerine güzelliğiyle tanınan Louise de Lorraine ile evlendi, ancak çiftin çocukları olmadı.

III. Henri'nin sevilmiyor olması Katoliklerin, hatta kendi öz kardeşi François'nın, yönetime olan isyanlarında Huguenotlara katılmaya başlamasına sebebiyet verdi ve saltanatına bu yüzden yaşanan kargaşa ve çatışmalar damgasını vurdu. François'nın ölmesi ve Henri'nin hâlâ çocuk sahibi olmaması durumu daha da kırılgan hale getirdi, zira artık Fransa tahtının varisi ev hapsinden kaçarak zorla değiştirdiği mezhebine geri dönmüş ve bir kere daha Protestan güçlerinin lideri haline gelmiş olan Henri de Navarre idi. Önde gelen Katolik asiller Guise ailesinin liderliğinde, Henri'nin tahta çıkmasının önüne geçmek için ellerindeki tüm siyasi, askeri ve manevi

gücü kullandı. Hatta bir süre boyunca Kral III. Henri, Henri de Navarre ve Guise Dükü Henri arasında geçen ve Üç Henri'nin Savaşı gibi komik bir isim verilen bir savaş yaşandı. Sonunda Kral III. Henri, Guise ailesine sırtını döndü ve uzlaştığı kuzenini varisi ilan etti. 1589 Temmuz'unda bu iki Henri güçlerini birleştirerek Paris'i Guise ailesinin kurduğu Katolik Birliği'nden temizlemeye yeltendi. Ancak bir gece Kral Henri'nin karargâhına gelen bir Katolik rahip, önemli bir mesajı olduğunu söyleyerek kralla görüşmek istedi. Rahip Henri'yi bıçakla yaraladı ve kral ertesi gün öldü (böylece de öldürülen ilk Fransız kralı oldu). Valois Hanedanlığı 250 yılın ardından sonlanmış oldu.

Henri de Navarre, Kral IV. Henri olarak tahta geçip Bourbon Hanedanlığı'nın ilk kralı oldu, ancak tahtına oturabilmesi için yıllar boyunca savaşması gerekti. 1593 yılında yeniden Katolik oldu ve karşılaştığı direnişin temel itici gücünü böylece ortadan kaldırarak bir sonraki yıl Paris'i aldı. (Mezhebini ne kadar içtenlikle değiştirdiğini bilmiyoruz, ancak söylediği rivayet edilen şu sözler çok ünlüdür: "Paris bir kilise ayinine değer.") Henri, yıllar boyunca İspanya'nın finanse ettiği asilerle uğraşmaya devam etti. Sonunda 1598'de imzaladığı Nantes Fermanı ile Fransa Din Savaşları'na noktayı koydu. Katoliklik devletin resmi dini ilan edildi ancak Huguenotlara önemli dini ve siyasi özgürlükler verildi.

IV. Henri yıllardır süren içsavaş sebebiyle mahvolan ülkesini yeniden inşa etmeye başladı ve Fransa'nın geçmişte faydasını gördüğü güçlü kişisel monarşiyi eski haline getirmek için popülerliğine dayandı. Kendisinin son Valois krallarından ne kadar farklı olduğunu göstermek için bilinçli olarak büyük bir çaba gösterdi; bu krallar zayıf, bitkin ve kibirliyken Henri sarımsak yiyen, şarabı bir köylü gibi höpürdeterek içen sağlam bir halk insanıydı. Önceki krallar sıradan insanla hiç ilgilenmemişti, ancak IV. Henri Fransa halkına *un poule au pot*

*le dimanche* (her pazar günü tencerede bir tavuk) sözü verdi. Bu söz, köylüler için barışı ve refahı yeniden inşa etme niyetinde olduğunu söylemenin halk dilinde bir ifadesiydi ve *poule au pot* insanların temel ihtiyaçlarını temsil ediyordu. Bir bütün tavuğun sebzeler ve taze otlar (ve de sarımsak!) ile saatlerce pişirilmesiyle yapılan *poule au pot*, günümüzde Fransa'da geleneksel bir pazar yemeğidir ancak o günlerde bu fikir teoride son derece sevilmiş olsa da bu yemek gerçekte pek sık yenen bir şey değildi.

IV. Henri, Şarlman gibi Fransa ekonomisinin belkemiğinin tarım olduğunu anlamıştı. Bakanlarından biri olan Sully Dükü Maximilien de Béthune, tüm Fransızların şunu bildiğini söylemiştir: "Tarla ve otlak Fransa'yı besleyen iki memedir."[2] Henri mısır gibi yeni ekinler yetiştirmeyi ve Fransa'da ipek endüstrisi geliştirmek için dut yetiştiriciliği yapmayı öneren Fransız tarımcılığının babası olan Olivier de Serres'in tavsiyelerine uydu. Serres'in simgeleşmiş *Le théâtre d'agriculture* (1600) isimli çalışmasında sunduğu geniş kapsamlı tarım inovasyonları verimliliği belirgin şekilde artırdı ve Fransa'da tarım on yıl içinde savaş öncesindeki üretim seviyelerine ulaştı. Fransız halkı, ne yazık ki, modern zamanlarda yaptığı gibi, her pazar günü tenceresine bir tavuk koyamadı ama genel olarak refah düzeyleri kesinlikle arttı.

Henri bataklıkları kurutmak ve yol yapmak gibi büyük altyapı projelerine girişerek ve yeni uluslararası antlaşmalar imzalayarak ticareti de geliştirdi. Sonraki Fransız krallarının genellikle beceremeyeceği bir şeyi yaparak tüm kamu borçlarını ödedi. Cam ürünleri, halı ve ipek gibi lüks ürünlerin geliştirilmesine destek verdi ve Fransa lüks ürün üretiminde bugün de keyfini sürdürdüğü bir ün edinmeye başladı. Orduyu yeniden organize etti, Fransa sınırlarını güçlendirdi ve Fransa'nın Yeni Dünya'ya keşif seferleri yapmasına destek oldu. Bunların hepsinden önemlisi, on yedinci yüzyılın ilk on yılında nispeten savaşsız geçen bir dönem yarattı ve bu

da Fransa'ya sahip olduğu doğal avantajlar olan tarım ve endüstriyi bir kere daha kârlı şekilde kullanma fırsatı verdi.

Henri yarattığı kalkınmanın kendi hayatı boyunca yıkıcı etkilerine şahit olduğu Katolikler ile Protestanlar arasındaki çekişmeyi azaltmaya yarayacağını ummuş olmalıydı, ancak Fransa'nın başına dert olmaya devam eden mezhep sorunlarıyla boy ölçüşemedi. Genel olarak sevilen bir kral olmasına rağmen hükümdarlığı boyunca çok sayıda suikast girişimine maruz kaldı ve bunlardan biri 1610 yılında başarılı oldu. Kralın arabası Paris'in Les Halles mahallesindeki Rue de la Ferronnerie sokağında durduğu anda François Ravaillac isimli bir fanatik Katolik Henri'yi bıçaklayarak öldürdü. (Bir tabela




1603 yılında Kral IV. Henri döneminde Fransa. Lionel Pincus and Princess Firyal Map Division, New York Public Library. "Gallia." New York Public Library Digital Collections.

bugün hâlâ öldürüldüğü yeri göstermektedir.) Ravaillac'ın tek başına mı yoksa başka komplocularla ittifak içinde mi olduğu hiçbir zaman belirlenemedi ve sonunda tek başına ağır şekilde cezalandırıldı.

Henri gerçek anlamda her tencereye bir tavuk koymayı başaramasa da halkına yakın olması, kırsal kesimi anlaması ve bir diğer dokunulmaz Parisli soylu olmamasıyla günümüzde hâlâ *le bon roi* (iyi kral) olarak bilinir. Günümüz Fransız politikacıları bu dersi unutmamıştır ve sürekli olarak "derin" Fransa'ya ne kadar yakın olduklarını göstermeye çalışırlar. Bu yüzden Fransa'nın tüm cumhurbaşkanları her yıl şubat ayında Paris'e damgasını vuran devasa tarım fuarı *Salon International de l'Agriculture*'ü baştanbaşa arşınlamış, ancak farklı sonuçlar almışlardır: Jacques Chirac bir politika sanatı olan *tâter le cul des vaches* (ineklerin poposunu okşamak) konusunda gerçek bir ustaydı ancak Nicolas Sarkozy halk adamı gibi görünme çabalarında çok büyük sıkıntılar yaşadı.[3] Şarap içmeyi reddettiği için zaten gözden düşmüş olan Sarkozy, Élysée Sarayı'nda akşam yemeği sonrasında yenilen peyniri sağlık nedenleriyle menüden çıkarınca seçmenleri daha da provoke etti. (Yeniden seçilemediğini hatırlatalım.) IV. Henri'nin yeme içmeye olan düşkünlüğünü göz önünde bulundurursak, Cumhurbaşkanı François Mitterand'ın ölmeden önceki son akşam yemeğinde yediklerini takdir edeceğini söyleyebiliriz: birkaç düzine istiridye, kaz ciğeri, horoz eti ve bütün halinde yenilen bir ötücü kuş olan iki küçük kiraz kuşu (bu kuşun yenmesi normalde yasal değildir). Çok daha az sevilen bir diğer cumhurbaşkanı François Hollande ise en çok bir çeşit krem karamel olan *Flanby* ile anılmıştır.

Günümüzde aşırı sağcı Ulusal Cephe partisi kendisini Fransa kırsalının gerçek sesi olarak konumlandırmaya çalışmakta, "hakiki bir Fransız" olmanın anlamına dair dar

görüşlü fikirlerini savunmak için yiyecekleri sıklıkla kullanmaktadır. IV. Henri'nin kurmaya çalıştığı hoşgörü mirasının yanına hiçbir şey yanaşamaz. İyi kral bundan dört yüzyıl önce "Vicdanını dinleyenler benim dinimdendir ve ben cesur ve iyi olanların dinindenim," demişti.[4] Ancak Fransa için ne yazıktır ki, göreceği din savaşları henüz bitmemişti.

# 24 KESTANE AYAKLANMASI

Babası Kral IV. Henri öldürüldüğünde XIII. Louis henüz sadece sekiz yaşındaydı. Babasının ikinci eşi olan annesi Marie de' Medici, ülkeyi tek başına yönetebileceği yaşa kadar naipliğini yaptı. Bu dönüm noktasında aralarındaki ilişki bozuldu ve Louis annesini 1617 yılında Blois'e sürdü. Annesi bundan sonra birçok defa oğluna karşı isyan çıkarmaya çalıştı. Louis kendisini en güvendiği bakanı olan, acımasız Kardinal Richelieu'nün (kendisi genellikle Alexandre Dumas'nın *Üç Silahşörler*'inin kötü karakteri olarak tanınır) ellerine bıraktı. Bu iki sofu Katolik'in temel amaçlarından biri Fransa'da Protestanların kaydettiği ilerlemeyi tersine çevirmek ve özellik de Nantes Fermanı sayesinde kurulan ve Louis'nin devlet içinde devlet kurmak olarak gördüğü ve kabul edilemez bulduğu Huguenotlara ait *places de sûreté* yani güvenli alanları ortadan kaldırmaktı. Protestan karşıtı hareketin yeniden canlanması, 1620'li yıllarda yeni bir Huguenot isyanı başlattı. Huguenotların en güçlü güvenli alanı ve Fransa'nın Atlantik kıyısındaki en önemli limanlarından biri olan La Rochelle isyanın ana merkeziydi (şehrin sloganı olan *"belle et rebelle"* yani "güzel ve isyankâr", bu ruhu çok iyi yansıtır).

Kraliyet güçleri 1627 yılında La Rochelle'yi kuşatarak halkını açlığa mahkûm etti ve yabancı güçlerin yardıma gelmesini önledi. On dört ayın sonunda nüfusundan geriye yalnızca birkaç bin insan kaldı ve şehir teslim oldu. Bu yalnızca topraklarından ve siyasi haklarından olan Fransız Huguenotlar için değil, Fransa toprakları üzerinde mutlak kontrole sahip olmaya hiç olmadığı kadar yaklaşmış Fransa monarşisi için

de çok önemli bir andı. Dini baskılar on yedinci yüzyılda XIII. Louis ve oğlu XIV. Louis dönemlerinde de devam ederken yüz binlerce Huguenot, Avrupa ve Amerika kolonilerindeki Protestan ülkelere göç etti. Çok sayıda Huguenot Yeni Amsterdam'a (şimdiki New York) vardı ve Hudson Nehri boyunca ilerleyerek La Nouvelle-Rochelle (Yeni Rochelle) kasabasını kurdu.

Fransa'da neredeyse toptan katledilmiş olmalarına rağmen Huguenotların bazı ilginç gastronomi mirasları oldu. Protestanların Katolik Kilisesi'ne olan temel eleştirilerinden biri ikiyüzlü ve yozlaşmış olmalarıydı ve yemek, bu iddialarını örneklendirmenin iyi bir yoluydu. Kilisenin her yıl düzinelerce oruç günü vardı ancak daha önce gördüğümüz gibi keşişlerin ve ruhban sınıfının bu günlerde gayet iyi beslenmek için buldukları binlerce çözüm vardı. Kilise ayrıca varlıklı insanlara diledikleri gibi yeme hakkı veren muafiyetler satıyordu. Örneğin mandıracılığıyla ünlü Normandiya'da birçok insan Paskalya orucu sırasında normalde yasak olan tereyağını yemeye devam edebilmek için muafiyet satın alıyordu. Rouen Katedrali'nin "Tereyağı Kulesi" olarak bilinen ve Claude Monet'nin bir dizi tabloyla ölümsüzleştirdiği Gotik mimari başyapıtı kulesi, büyük ölçüde yerel halktan toplanmış tereyağı muafiyeti paralarıyla yapılmıştır. Muafiyet almaya gücü yetmeyenler (zeytinyağının kullanıldığı Güney Fransa hariç) pahalı veya kötü tada sahip yağlar kullanmak zorunda kalıyor, bu da ciddi bir hınç yaratıyordu.

Ancak Protestanlar oruç tutmanın gereksiz olduğuna inanıyordu; hele ki bu kadar çok insan orucun getirdiği kısıtlamaları aşmanın yolunu bulmuşken. Martin Luther süt ürünleri için muafiyet satılmasına bizzat karşıydı ve 1520'de şöyle söylemişti:

> Oruç bir özgürlük meselesi olmalı ve İncil'in söylediği gibi tüm yiyecekler bedava olmalıdır. Oruç sırasında Roma'da bi-

zimle alay ediyorlar, biz yabancıları ayakkabılarını cilalamayacakları yağları yemek zorunda bırakıp tereyağı ve başka şeyleri yeme özgürlüğünü parayla satıyorlar... Bu özgürlük üzerine vaaz vermek artık kolay değil çünkü bu yalanın, kötü söz söylemenin ve namussuzca yaşamanın tereyağı yemekten daha büyük günahlar olduğunu düşünen sıradan insanların çok gücüne gidiyor.[1]

Protestanlar insanlara her zaman her şeyi yeme hakkı verilmesi gerektiğine inanıyordu, ancak yemenin amacının zevk değil yaşamın devamlılığı olduğunu akıldan çıkarmayarak ölçülü olunmalıydı.

Oruç kuralları Avrupa'nın farklı yerlerinde farklı şekillerde uygulanıyordu ve bu yüzden milyonlarca Protestan bu kuralları hep beraber göz ardı edince tereyağı kısıtlaması gibi sevilmeyen kurallar ortadan kalktı ve on altıncı yüzyıldan itibaren tereyağı Fransa mutfağının daha önemli bir malzemesi haline geldi. Fransa günümüzde dünyanın en büyük tereyağı tüketicisidir; herhangi bir eli yüzü düzgün Fransız *patisserie* veya *boulangerie*'sine adım atmış birisi buna şaşırmayacaktır.[2]

Reform hareketinin yayılması ve Kilise'nin tekdüze beslenme kurallarının ortadan kaybolması Avrupa'da ulusal mutfakların çeşitlenmesini kolaylaştırdı. Ama Fransa gibi yaman Katolik ülkelerde, oruç günlerinde etin yasak olması gibi bazı kilise kuralları kalıcı oldu. XIV. Louis 1685'te Nantes Fermanı'nı feshedince yasaklı yiyeceklerin tüketimi dinden sapmışlığın kesin bir emaresi haline geldi. Protestanlara verilen dini özgürlükler geri alınmıştı ve din değiştirme, hapis, kölelik veya sürgün arasında seçim yapmak zorundaydılar. Bazı Huguenotlar inançlarını gizli olarak sürdürmeye devam ettiler, ancak Katolik oruç kullarına uymayarak kendilerini deşifre etmemeye özen göstermeleri gerekiyordu. Bir oruç gününde örneğin *oeufs à la Huguenote* (koyun eti suyuyla pişirilmiş yumurta) yemek delilik olurdu.

Huguenot yemek efsanelerinin belki de en ilginci, on sekizinci yüzyıl başlarında yaşanan Fransa'daki son Protestan ayaklanmasıyla ilişkilidir. Kraliyet birlikleri geriye kalan son sapkınların da kökünü kazımak için tüm taşrayı taradı. "Ejderhalar" (Dragon) lakaplı kraliyet askerleri *dragonnades* denen bu seferlerde Huguenot kasabalarına ve evlerine zorla yerleşerek burada yaşayanlara din değiştirene veya kaçana kadar korkunç şekilde kötü muamele ettiler. Bu strateji büyük başarı yakaladı ve çoğu kasaba ejderhalar daha varmadan teslim oldu.

Ancak bazı Huguenotlar görünüşte din değiştirip ibadetlerini gizliden gizliye sürdürmeye devam ettiler; üstelik ifşa olanlar kraliyet yöneticilerince tutuklanıp idam edilmesine rağmen. Her daim bağımsızlığına düşkün olmuş Languedoc'taki dağlık ve kuş uçmaz kervan geçmez bir Protestan bölgesi olan Cévennes'te bölgenin Katolik görevlisi Abbé du Chayla'ya karşı büyük bir kin oluştu. Chayla 1702'de öldürülünce bölge köylüsü ve esnafı ayaklandı. Kamisardlar olarak bilinen bu ayaklanmacılar, araziyi çok daha iyi tanımalarının ve yerel halkın desteğinin verdiği avantajı başarıyla kullanarak tahta karşı isyanlarını iki yıl boyunca sürdürdüler.[3] Birkaç binden daha fazla olmayan savaşçıları, pusu ve baskın gibi geleneksel kır gerillası taktikleriyle yirmi bini aşkın kraliyet askeri ve milise karşı koydu. Mücadelelerinin özgür ibadeti yeniden tesis etmek için kutsal bir görev olduğunu vaaz eden alaylı vaiz ve kâhinler isyancılara manevi destek sağladı.

Her kutsal savaşta olduğu gibi, iki taraf da korkunç gaddarlıklara başvurdu. Köy sakinleri topyekün infaz edildi veya kraliyet hapisanelerine gönderildi. 1703 yılının sonbaharında, isyanı isyana destek veren halkı yok ederek bitirmeye kararlı kraliyet birlikleri (bu çok vahşi bir kontrgerilla yaklaşımı olmasına rağmen ne yazık ki günümüzde hâlâ uygulanmaktadır) "Cévennes'in Yakılışı" harekâtına başladı. 450'yi aşkın

köy yok edildi ve bunlarda yaşayan halk ya öldürüldü ya da göçe zorlandı (hatta bazıları Kanada'ya yollandı). Bu hamle çok sayıda yöre sakininin Kamisardlara katılmasıyla kısmen geri tepti.

Ancak sonunda kazanan taraf taht oldu. Kamisardların bir kısmı mağlup edildi bir kısmı da teslim olmaya zorlandı ve isyan sona erdi. Sonraki yıllarda yeni ayaklanma çabaları baş gösterse de kalıcı olmadı. Kraliyet otoritesi kesin olarak sağlandı. Cévennes on sekizinci yüzyılda Hoşgörü Fermanı imzalanana ve takip eden dönemde yaşanan Fransız Devrimi'nin Katolik olmayanlara yeni özgürlükler tanımasına kadar Katolik mezhebine bağlanmaya zorlandı (Nantes Fermanı'nın feshedilişi ile Fransız Devrimi arasında kalan bu döneme sonradan *le Désert*, yani Çöl Devri denmiştir). Günümüzde bu bölge çoğunlukla Protestan'dır ve bu modern Fransa için oldukça ender bir durumdur.

Cévennes'liler arasındaki yaygın bir inanışa göre Kamisardların kraliyet birliklerine bu denli uzun süre karşı koyabilmesini, bölgede çok sık bulunan kestane ağaçları sağlamıştır. Cévennes'in taraçalı dağlık kesiminde çok bol bulunan kestane ağaçları müthiş bir kaynaktır. Tek bir ağaç günde yedi bin kalorilik enerjiye sahip besin sağlar ve neredeyse hiç bakım gerektirmez.[4] Vitamin ve nişasta bakımından zengin olan kestane (*châtaignes*) çok besleyicidir ve kurutulabildiği için mevsimi geçtiğinde de tüketilebilir. Kestaneyle son derece doyurucu bir lapa yapabilir, unundan ekmek hazırlayabilir veya ateşte basitçe közlediğiniz kestaneleri yiyebilirsiniz. Ayrıca yapraklarını da koyun ve keçilere yem olarak verebilirsiniz. Cévennes'deki ilk kestane ağaçlarının yetiştirilmesine ortaçağ keşişleri yardımcı olmuştur ve bu ağaçlar yüzyıllar boyunca bölgenin dayanıklı yerlilerine hatırı sayılır bir kendi kendine yeterlilik sağlamıştır. Cévennes halkının en kötü kıtlık dönemlerinde dahi açlık çekmediği söylenir. Kestane

ağaçları, sebze bahçeleri, koyun ve keçileri olduğu sürece dış dünyaya çok ihtiyaç duymamışlardır. Bu yüzden bağımsızlığına düşkünlüğüyle tanınan Cévennes halkının bu özelliği kısmen kestane ağaçlarına borçlu olduğunu düşünenler vardır.

Daha az şiirsel yaklaştığımızda da kestane ağaçlarının Kamisard savaşçıları için kullanışlı bir besin kaynağı olduğu açıktır. İdealist amaçları ve tutkulu savaşçılarıyla isyanları romantikleştirmek çok kolaydır ama aslında bir isyanın kaderini belirleyen genellikle yiyecek gibi son derece dünyevi unsurlardır. Bir diğer büyük kestane üreticisi olan Korsika için on dokuzuncu yüzyılda bir general şunları söylemiştir: "Korsikalıları dize getirmek mi istiyorsunuz? Kestane ağaçlarını kesin!"[5]

Cévennes günümüzde hâlâ Fransa'da kestane üretiminde başta gelen bölgelerdendir. Sonbahar ve kış aylarında tüm ülkedeki pazarlarda közlenmiş kestane satılır ve kestane özellikle Noel zamanı çok sevilen bir yiyecektir. Hindi ve brüksel lahanası gibi çok sayıda bayram yemeğinin yanında servis edilir. Güney Fransa'nın yerel spesiyallerinden biri *Marrons glacés*, yani kestane şekeridir (*marron* genellikle şekeri yapılarak tüketilen irice bir kestane çeşididir). Kestane ne yazık ki yılın geri kalan zamanlarında daha az tüketilir ve zaman içinde ağır bir köylü yiyeceği olarak kabul edilmiştir. Fransa kırsalının birçok yerinde olduğu gibi Cévennes'te de nüfus azalmıştır. Bu yüzden kestane üretiminde de kademeli bir düşüş yaşanmış, on dokuzuncu yüzyılın sonlarında yılda beş yüz bin ton kestane üretilirken bu rakam günümüzde dokuz bin tona düşmüştür.[6]

Define Adası'nın yazarı Robert Louis Stevenson 1878 yılında sevgilisinden ayrı düştükten sonra aşk acısını unutmak için yaptığı gezide (çift neyse ki sonradan kavuşur ve evlenir) iki hafta boyunca Cévennes yöresinde eşek sırtında gezmiştir



Robert Louis Stevenson, Cévennes'de aşk acısıyla yaptığı geziyi ilk eserlerinden biri olan *Cévennes'de Bir Eşekle Seyahat* adlı kitabında anlatır. Yürüyüş rotası bugün Stevenson Yolu sayesinde keşfedilebilmektedir. Kitabın 1907 baskısında iç kapak resmi olarak kullanılan Walter Crane imzalı gravür (Londra: Chatto & Windus).

ve muhteşem bir kestane ağacı tasviri vardır. Bu tasvir, maceralarını anlattığı *Cévennes'de Bir Eşekle Seyahat* adlı kitabında karşımıza çıkar:

> Keşke bu asil ağaçların nasıl büyüdüğü hakkında bir fikir verebilsem; nasıl meşe gibi dallanıp budaklandıklarını ve söğüt gibi sarkık yapraklar fışkırttıklarını; nasıl bir kilisenin kolonuymuşçasına dik oluklu sütunların üstüne oturduklarını veya zeytin ağacı gibi gövdenin en çatlak olduğu yerden pürüzsüz ve körpe sürgünler verebildiğini, nasıl eski harabelerin üstünde yeni bir hayat başlatabildiğini.[7]

Günümüzde Cévennes, Fransa'nın nispeten keşfedilmemiş yerlerindendir ancak Stevenson Yolu sayesinde yazarın ayak izlerini takip edebilir, Kamisardların zamanından bu yana çok az değişmiş kayalık tepeleri, akarsu vadilerini, minik köyleri çok zorlanmadan keşfedebilirsiniz. Kathar bölgesinde olduğu gibi, burada da uzak bir geçmişte yaşanmış olan isyan ve trajediyle damgalanmış bir tarihin izleri hâlâ son derece belirgindir ve yerel geleneğin gurur duyulan bir unsurudur. Bu da "Fransız" olmanın ne demek olduğu sorusunun, bazılarının istediği kadar dolambaçsız bir cevabı olmadığının bir diğer göstergesidir.

# 25 | ŞEKERİN ACI KÖKLERİ

Yirminci yüzyılda yaşamış, gerçeküstücülüğün kurucusu olan Fransız yazar André Breton, *Nadja* isimli romanında Nantes'ı "belki de, Paris'le beraber Fransa'da başıma kayda değer bir şeyin gelebileceğini hissettiğim tek şehir" diyerek tasvir eder ve buranın "tüm maceraların ötesinde bir macera ruhunun yaşadığı" bir yer olduğunu ekler. Atlantik kıyısı yakınlarındaki Loire Nehri üzerinde yer alan bu eski kent, Jules Verne'in büyüdüğü yerdir ve yazarın anlattığı muhteşem fantastik seyahatlere ilham veren kalabalık bir limana sahiptir. Nantes günümüzde bu gerçeküstü macera havasını her yıl düzenlenen avangart bir sanat festivaliyle ve tuhaf steampunk makinelerle dolu bir hangarla yaşatıyor (burada dev bir mekanik fil sürebilir ve Jules Verne'den ilham almış yaratıklarla donatılmış dev bir atlıkarınca görebilirsiniz).

Ancak Nantes'ı on yedinci yüzyılın sonlarından itibaren Fransa'nın en zengin ve gelişmiş şehirlerinden biri yapan bu maceraperest ruhun karanlık bir tarafı da var ve bunu şehrin en sevilen yiyeceklerinden *berlingots nantais* isimli rengârenk şekerlerde ya da *gâteau nantais* denen romlu vanilyalı kekte bulabilirsiniz. Şehrin zenginliği ve şekerli yiyeceklere olan düşkünlüğü, kıtalararası köle ticaretinin parçası oluşunun bir mirasıdır ki bu vesileyle yüzyıllar boyunca limanından devasa miktarlarda şeker geçmiştir. Nantes 1990'lı yılların ortalarından bu yana düzenlenen çok sayıda önemli müze sergisi ve 2012'de nehir kenarına kurulan anıt ile yakın zamanda geçmişiyle yüzleşmeye başlamıştır. Ancak şeker ticaretinin

trajik yüzü, tarihin turistlere ve şehir sakinlerine yine de yabancı olan bir kısmıdır.

Şeker kamışı olarak bilinen dev otun memleketi olan Güneydoğu Asya'dan batıya doğru yayılışı bin yılı aşkın süreye yayılan ticaret ve fetihlerle kademeli olarak gelişmiştir. Asurlular ve Perslerin Ortadoğu'da oluşturduğu büyük şeker endüstrisi, ortaçağın başlarında bölgenin kontrolünü ele geçiren Araplar tarafından daha da ileriye taşınmıştır. ("şekerleme" demek olan İngilizce *candy* sözcüğü Arapça *kendi*, yani kristalize şeker kelimesinden gelmektedir) Haçlı Seferleri dönemi başlarken Ortadoğu çok sayıda şeker kamışı tarlası ve şeker rafinerisine sahipti ve Venedik gibi yükselişte olan güçler şeker ticaretiyle kısa sürede büyük servet kazandı. Şeker çok pahalı bir ürün olmayı sürdürüyordu ve daha önce gördüğümüz gibi Avrupa'da yalnızca zengin sınıfların gücü şekere yetiyordu (bu, elit kesimin şekere olan talebini daha da kamçılıyordu).

Ancak Osmanlı İmparatorluğu'nun on beşinci yüzyılda yükselişi, Avrupa'nın Ortadoğu'daki şeker kaynaklarını kademeli olarak kuruttu. Sicilya ve İspanya gibi Avrupa'nın güneyindeki sıcak bölgelerde şeker kamışı yetiştirme girişimleri oldu, ancak bu bölgeler Avrupa pazarı için çok küçüktü. Fakat sömürgecilik, şeker kamışı yetiştiriciliği için yeni ve devasa alanlar sağladı ve İspanyollar ile Portekizler Kanarya Adaları'nda, Madeira'da, Brezilya'da ve Atlantik Okyanusu adalarında hızla şeker kamışı plantasyonları kurdu. Şeker Avrupa pazarına oluk oluk akmaya ve on yedinci yüzyılın başları kadar erken bir zamanda genel nüfusun karşılayabileceği fiyatlara gerilemeye başladı; yani tam da yeni sömürge içecekleri olan çikolata, kahve ve çayı tatlandıracağı zamanda. Böylece talebin artmasıyla sömürgelerdeki üretim de hiç olmadığı kadar mahmuzlandı.

Fransa'nın şeker ticaretine geç de olsa atılması, on yedinci yüzyılda Karayipler'de edindiği sömürgeler sayesinde oldu:

1635'te Guadeloupe ve Martinique ve 1664'te Saint-Domingue (günümüzde Haiti). Bu adalar şeker kamışı yetiştiriciliği için ideal koşullar sunuyordu, ancak kamışın hasadı ve işlenmesi aşırı derecede ağır ve emek gerektiren işlerdi. Bu işi yapmaları için Fransızları bölgeye götürmek çok zor ve pahalıydı ve Avrupa'dan gelen hastalıklarla tanışan yerel nüfus hızla azalıyor veya kuvvetten düşüyordu. Fransızlar diğer Avrupalı sömürgeci güçlerin bulduğu çözüme yöneldi: Güney Avrupa'da şeker kamışı yetiştirme girişimlerinin en başından beri gelişmekte olan Afrikalı köle ticareti.

Bu şeytani ticaret modelinde ilk etapta silah, alkol ve kumaş gibi mallarla dolu gemiler Avrupa limanlarından demir alıyordu. Gemiler Batı Afrika ya da daha güneydeki Angola köle limanlarına varınca bu malları yerel köle tacirleriyle değiş tokuş ediyor ve gemileri yüzlerce Afrikalı köle ile dolduruyordu. Zincirlenen ve insanlık dışı koşullarda balık gibi istiflenen bu insanlar hastalıktan kırılıyor, denizde geçen aylara on insandan biri genellikle dayanamıyordu. Gemilerden sağ çıkanlar ise Amerika'ya ulaştıklarında şeker kamışı çiftçilerine satılıyor ve çok ağır bir işle geçen acımasız bir hayat sürüyordu. Köle tacirlerine para yerine genellikle şeker, kahve veya diğer mallarla ödeme yapılıyordu. Tacirler yeniden Avrupa limanlarına dönerek getirdiklerini burada satıyordu. Yaklaşık dört yüzyıl süren bir süreçte Amerika'ya 12,5 milyon köle getirildi. Bunun yaklaşık 1,4 milyonunu Fransız köle tacirleri taşıdı.[1]

Karayipler'den ithal edilen en önemli mallar şeker ve kahveydi, ancak Fransa'ya yelken açan gemiler zamanla adalardan *rhum*, yani rom da taşımaya başladı. "Şeker adalarına" yerleşmiş Avrupalılar, sömürgecilik hayatının çirkin gerçeklerini yumuşatmak için alkole ihtiyaç duyunca melaslara (şeker kamışı işlendiğinde oluşan şurupsu yan ürün) yeni damıtma teknikleri uygulayarak romu icat etmişti. Fransızların ve İn-

gilizlerin romları birbirinden son derece farklı lezzetlere sahipti, zira Fransızlar damıtma yöntemlerini konyak üretiminden, İngilizler ise viski damıtma tekniklerinden kopyalamıştı. Rom on sekizinci yüzyılda gitgide ünlendi ve Fransız şeker plantasyonları için kârlı bir yan iş haline geldi.

Nantes tüccarları on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda yayılan köle ticaretine heyecanla katıldı ve şehir Fransa'nın en önemli köle limanı haline geldi. Aralarında La Rochelle, Le Havre ve Bordo gibi şehirlerin olduğu yirmiyi aşkın Fransız şehri bu ticarete katılsa da Fransız köle ticaretinin yaklaşık yüzde 45'i Nantes üzerinden yürütülüyordu. Şehirden bin dört yüzü aşkın köle seferi hareket ederek Amerika'ya beş yüz binden fazla Afrikalı taşıdı.[2] Bu rakamlar, dönemin baskın deniz gücü ve köle taciri Portekiz ve İngilizlerinkiler yanında çok küçüktü (örneğin yalnızca Liverpool'dan hareket eden köle seferlerinin sayısı tüm Fransa limanlarından hareket edenlerin toplamından fazladır) ancak Nantes'ı zengin etmeye yetmişti. Nantes'ın en güzel sokaklarını süsleyen, beyaz taşlardan yapılmış zarif malikânelerin çoğu bu barbarca ticaretin getirileriyle yapıldı.

On sekizinci yüzyılda gücünün doruğundayken Nantes yılda 20 ila 25 milyon ton şeker ithal ediyordu ve Fransa limanları arasında birinci konumdaydı.[3] Gelen şekerin büyük kısmının satılmadan önce daha fazla rafine edilmesi gerektiği için Nantes'tan Orléans'a kadar Loire Vadisi boyunca şeker rafineleri kuruldu. Şeker buradan en büyük yerel pazar olan Paris'e veya yurt dışındaki diğer pazarlara kolaylıkla ulaştırılabiliyordu. Fransa şeker endüstrisindeki bu merkezi rolü Nantes'ın en meşhur yiyeceklerinin tatlılar olmasını ve şehrin nihayetinde gıda üretimi endüstrisinin merkezlerinden biri haline gelmesinin nedenini açıklayabilir. Şeker, vanilya ve Pasifik adalarından gelen meşhur romla yapılan *gâteau nantais*'in on dokuzuncu yüzyıl başlarında yaratılmasının da bu

rol sayesinde olduğu kesinlikle söylenebilir. Kökeni köle ticaretine değil, sömürgelerden ithal edilen ürünlere biraz dolaylı yoldan bağlanan bu kek hâlâ son derece sevilen bir yiyecektir.

Nantes artık geç de olsa acı geçmişini tanımaya gayret ediyor, ancak dönemin köle tacirlerinin bu ticaretten pay aldıkları için ahlaki gerekçeler bulmaya ihtiyaçları yoktu. Onlar için bu diğer tüm ticaretlerle aynıydı; köleler insandan aşağı görülüyor ve daha ziyade alınıp satılabilen kişisel mülk olarak kabul ediliyordu. On altıncı ve on yedinci yüzyıllarda Fransa halkı da genel olarak kölelikten çok da rahatsızlık duymuyordu. On sekizinci yüzyılın sonlarına gelindiğinde şeker ticareti Fransa'nın ihracat gelirinin yaklaşık altıda birini oluşturuyordu ve endüstriyi ayakta tutmak için güçlü bir ekonomik mükâfat yaratıyordu. Yalnız Saint-Domingue'deki koloni dünya şekerinin yaklaşık yüzde 40'ını, kahvesinin ise yarısını üretiyordu ve bu üretim tümüyle kölelerin emeğine dayanıyordu.

Ancak on sekizinci yüzyılda köle ticaretine karşı çıkan sesler duyulmaya başlandı: Voltaire'in 1759 yılında yazdığı *Candide* adlı kitabında bir elini ve bir bacağını kaybetmiş olan bir köle şöyle der: "Şeker kamışında çalışırken bir parmağını değirmene kaptırırsan elini; kaçmaya yeltenecek olursan da bacağını keserler. Benim başıma bunların ikisi de geldi. Avrupa'da yediğiniz şekerin bedeli budur."[4] Aydınlanma döneminin Montesquieu gibi diğer ünlü yazar ve düşünürleri de köle ticaretini eleştirmiştir; gerçi (İngiliz filozof John Locke gibi) esasen kolonilerdeki değil kendi ülkesindeki köleliğe karşı çıkmış, hatta köle ticaretine şahsen yatırım yapmıştır.

Ardından Fransız Devrimi gelir. Köle tacirlerinden ve kolonilerdeki plantasyon sahiplerinden gelen baskılar yüzünden, büyük özgürlük, eşitlik ve kardeşlik fikirleri ilk başta Fransa kolonisindeki kölelere kadar uzanmaz. Ancak *Société des Amis des Noirs* (Siyahların Dostu Cemiyeti) gibi kulüple-

rin devrimci meclislere verdiği dilekçeler ve kamuoyunu ikna etmek için dağıttığı yayınlarla kölelik karşıtı hareket güçlenmeye başlar. Devrimci rejim daha radikal ve özellikle çoğu yıkılan monarşiyi destekleyen Karayipler'deki çiftçiler başta olmak üzere varlıklı sınıflara daha az itaatkârdır. 1793 yılında İngiltere ile Fransa arasında savaş başlayınca monarşi yanlısı çiftçiler, Paris'ten devrimcileri atmak, Fransa monarşisini yeniden kurmak ve kolonilerde köleliği sürdürmek isteyen İngilizlerin yanında yer alır. İngiliz kuvvetleri, aralarında Saint-Domingue'ın da olduğu Karayipler'deki en önemli dört Fransız adasını işgal eder ve kıtalararası köle ticareti savaş yüzünden bir süreliğine durur. Tüm bunlar Fransız kölelerinin serbest bırakılması için bir dizi yeni siyasi ve stratejik girişimlerin oluşturulmasına sebebiyet verir ve Milli Meclis 1794'te yaptığı oylamayla kolonilerde köleliği yasaklar. Guadeloupe'a düzenlenen bir seferle Fransızlar köleleri serbest bırakır ve İngilizler bir yıl içinde adadan çıkarılır. Fransızlar daha sonra İngiliz sömürgelerinde bir dizi köle ayaklanmasına neden olur.

Saint-Domingue'da, yıllardır sürmekte olan köle isyanının liderlerinden Toussaint-Louverture Fransa'nın devrimci rejiminin yanında yer alır. Altı yıl süren savaştan, hizip kavgalarından ve diplomatik pazarlıklardan sonra tüm Hispaniola adasının kontrolünü siyasi rakiplerinin ve işgalci İngilizlerin elinden alır. Gitgide otonom hale gelen koloni 1801'de Toussaint-Louverture'ü vali ilan eder. Ancak iktidara gelen Napolyon, en önemli ve en kârlı Fransız kolonisi olan Saint-Domingue'ı tekrar kontrol altına almaya ve köleliği yeniden diriltmeye kararlıdır. Yaşanan korkunç savaşta Toussaint-Louverture yakalanır ve hapsedilir (1803 yılında Jura Dağları'ndaki görkemli Fort de Joux kalesinde ölecektir). Fransızlar isyanı bastırmak için korkunç zulümler yapar ancak kendileri de çok büyük kayıplar verir ve nihayet 1803 yı-

lının Kasım ayında gerçekleşen Vertières Muharebesi ile kesin olarak yenilirler. Tarihin en başarılı köle isyanının ardından Haiti 1 Ocak 1804'te ulusal bağımsızlığını ilan eder.

Napolyon'un geriye kalan Fransa kolonilerinde yeniden başlattığı kölelik Fransa İkinci Cumhuriyeti'nin kuruluşuyla 1848'de resmen yasaklanır. Bu döneme gelindiğinde Fransa sofralarındaki şekerin büyük kısmı şeker kamışından değil şeker pancarından üretilmektedir. Avrupalı tarımcılar çeşitli meyve ve bitkilerden daha ucuz ve yerel olarak üretilebilecek şeker kaynakları geliştirmek için aslında zaten çok uzun süredir uğraşmaktaydı; Olivier de Serres pancarın yüksek miktarda şeker içerdiğini 1575 kadar erken bir tarihte keşfetmişti. Pancardan şeker edinme süreci oldukça karmaşıktı, ancak Napolyon Savaşları sebebiyle denizciliğin durması kıtalararası ticareti kesince üzerinde araştırmalar yapılmaya başlandı. 1811 yılında Fransız bankacı ve fabrikatör Benjamin Delessert pancardan şeker edinmek için endüstriyel bir yöntem geliştirdi ve müteşekkir Napolyon tarafından verilen baron unvanını kazandı.[5] Fransa Avrupa'daki en büyük pancar şekeri üreticisi oldu. Günümüzde Fransa'da tüketilen şekerin büyük kısmı şeker kamışından değil şeker pancarından üretilir.

Yemek yazarı Maguelonne Toussaint-Samat bir keresinde şöyle yazmıştır: "Şeker için o kadar gözyaşı döküldü ki aslında tatlılığını kaybetmesi gerekirdi."[6] Nantes'ın bu acı dolu geçmişi tanıma çabaları övgüye değer olsa da birbirine zıt iki farklı tarafın eleştirilerine de maruz kalmıştır: Fransızların sömürgelerdeki uygulamalarına dair her türlü vicdani hesaplaşmaya karşı çıkan Fransız milliyetçileri ve adalet sağlamaksızın bu konuyu anmanın boş olduğunu iddia eden aktivistler. Elbette kimse altı üstü lezzetli bir yöresel kek olan *gâteau nantais* gibi şeker ticaretinin meyvesi olan ürünlerden kaçınmanız gerektiğini söylemiyor. Ancak Fransız mutfağının bazen çok acı olabilen köklerinin nasıl kabullenileceği meselesinde hâlâ bir fikir birliği yok.

# TANRILARIN LİKÖRÜ | 26

2012 yılında Fransa'nın, ülkenin en ünlü ve en çok tartışma yaratan yöneticilerinden Napolyon Bonapart temalı bir eğlence parkına kısa süre içinde kavuşacağı açıklandı. Medyanın "Napoleonland" ismini taktığı parkın fikir babası Fransız politikacı Yves Jégo idi. Büyük bir alana yayılan parkta Trafalgar ve Waterloo savaşlarının gündelik canlandırmaları, sahte Mısır piramitleri arasında dolaşan bir hız treni ve Napolyon'un Rusya'dan geri çekilişinin anısına donmuş ceset kuklalarıyla bezenmiş bir kayak pisti olacaktı. Neyse ki Jégo gerekli finansmanı oluşturamadı ve interaktif giyotin deneyiminden mahrum kaldık. Günümüzde mirası üzerine Fransızlar arasındaki fikir ayrılığını düşünecek olursak, Napolyon'un daha göze batmaz ve soyut yollardan anılması muhtemelen en iyisi olacaktır.

Dünyanın en ünlü konyak markalarından Courvoisier'nin en ateşli hayranları bile markanın ayırt edici mor logosundaki müphem silüetin aslında elini ceketinin içine sokmuş Napolyon Bonapart olduğunun farkında olmayabilir. Bu logoda Napolyon'un konyağa olan sevgisine gönderme yapılmıştır: kişisel içki tercihi şampanya olsa da Napolyon askerlerinin moralini yükseltmek için konyak dağıtırdı ve son sürgün yeri olan Saint Helena'ya giderken yanında birçok fıçı konyak götürmüştü. Batı Fransa'daki zarif Jarnac kasabasında Charente Nehri kenarında yer alan Görkemli Courvoisier Şatosu'nda, ufak imparatorun meşhur şapkasının kullanılmaktan yıpranmış bir versiyonu da dâhil olmak üzere, bazı kişisel eşyaları sergilenmektedir.

Konyak, La Rochelle ile Bordo arasında bulunan, Atlantik kıyısından yaklaşık kırk beş kilometre içerideki Cognac kasabasın etrafındaki şarap üretim bölgesinde üretilen özel bir brendidir. Kendine has tadını, yapımında kullanılan üzümlerin teruarından, beyaz şarabı brendiye dönüştüren çift damıtma sürecinden ve en önemlisi kehribar rengi ve çiçeksi-odunsu bir tat almasını sağlayan bekletildiği meşe fıçılardan alır. Buraya kadar anlattıklarımızı göz önünde bulundurursak, bir brendinin konyak adını alabilmesi için yalnızca tek bir tip meşeden (kasabanın yakınlarındaki Limousin ve Tronçais ormanlarının meşesi) yapılmış fıçılarda bekletilmesi gerektiğine şaşırmayabilirsiniz. Victor Hugo'nun "Tanrıların likörü" dediği rivayet edilen konyağın üstün kalitesi, mükemmel hale getirilmesi yüzyıllar almış, değişmez bir rutine bağlıdır.[1]

Konyağın icat edilebilmesi için bu yörede ne kadar çok tarihi tesadüf yaşandığını düşünecek olursak, gerçekten de bu işte Tanrının müdahalesi olduğunu düşünebiliriz. Öncelikle bir zamanlar Cognac yöresini kaplayarak geride bağcılık yapılmaya müsait özel bir kalkerli ve killi toprak bıraktığı için Atlas Okyanusu'na teşekkür etmeliyiz. Tahta fıçıyı keşfettikleri için Galyalılara ve bağcılığı Fransa'nın bu yöresine getirdiği için Romalılara özel bir teşekkürü atlamamalıyız. Antik damıtma yöntemlerini iyileştirerek ortaçağ Avrupa'sına tanıttıkları için Arap bilim insanlarına ve en sevdiği şarap bölgesi olan bu yöreyi verimli biçimde kalkındıran Akitanyalı Eleanor'a da teşekkürlerimizi sunuyoruz. Son olarak, Cognac'a en yakın deniz limanı olan La Rochelle'i Protestan Hollanda'yla çok yakın ilişkileri olan bir Huguenot kalesi haline getirdiği için Fransa Din Savaşları'nın hakkını vermeliyiz, zira tuhaf da olsa, Hollandalılar bu tipik Fransız içkisinin tarihinde kritik bir rol oynamıştır.

Hollanda on altıncı yüzyılın büyük kısmı boyunca kudretli İspanyol imparatorluğunun kuzeydeki küçük bir toprağıydı.

Ancak 1568'de Hollanda vilayetleri ayaklandı ve İspanya'ya karşı verdikleri bağımsızlık savaşı olan Seksen Yıl Savaşları başladı. 1581'de kurulan Birleşik Yedi İller Cumhuriyeti İspanya'yla olan savaşını sömürgelere de taşıdı. On yedinci yüzyılın başlarında Hollanda bir deniz ticareti gücü haline gelmişti ve resmen olmasa da fiilen tümüyle bağımsızdı. Muazzam kârlar elde eden Hollanda Doğu Hindistan Şirketi baharat ticaretine egemen olmuş, Güneydoğu Asya, Karayipler ve Amerika'nın doğu kıyılarında Hollanda kolonileri kurulmuştu. Amsterdam yaklaşık yüz yıl boyunca Avrupa'nın en önemli finans ve ticaret merkezi oldu.

Hollandalı tüccarlar on beşinci yüzyıldan itibaren özellikle Bordo ve La Rochelle limanlarından gelenler başta olmak üzere Batı Fransa'dan yapılan şarap ihracatına gitgide daha fazla ilgi gösterdi. İngilizler Gaskonya'yı kaybedince, bölgeden Avrupa'nın geri kalanına yapılan şarap sevkiyatının esas aktörü Hollandalılar oldu. On yedinci yüzyılın başlarında Kral IV. Henri, La Rochelle'in doğusunda kalan ve Poitevin Bataklığı olarak bilinen devasa bataklık bölgesinin ıslahına yardımcı olmaları için Hollandalı mühendisler getirtti (Hollandalılar denizden toprak kazanma konusunda uzmandı). Hollandalılar böylece Cognac kasabası civarında üretilen beyaz şaraplar da dâhil olmak üzere, Batı Fransa şaraplarına aşina hale geldi. Bu dönemde Hollandalılar hem içkiye hem de yiyecek, sanat ve çiçek gibi zevklere düşkün olma ününe sahipti.

Ancak şarap endüstrisi on yedinci yüzyılda genel anlamda zor durumdaydı. Avrupa, Orta Avrupa nüfusunun üçte biri ila yarısını yok eden Otuz Yıl Savaşları gibi savaşlarla altüst olmuştu. Normal ticaret akışı ciddi şekilde bozulmuştu ve Fransa toprakları doğrudan etkilenmese de Fransız şarap üreticileri çok değerli pazarlar kaybetmişti. Şaraba olan talep, Püritenler gibi yeni dini hareketlerin alkolden uzak durması

ve daha güvenli su kaynaklarının ortaya çıkışının şarap tüketiminin kilit nedenlerinden birini ortadan kaldırmasıyla da yara almıştı. Şarap ayrıca çay ve kahve gibi sömürgelerden gelen yeni içeceklerin ve bunlara olan talebe eşlik etmek için türetilen yeni tüketim alışkanlıklarının rekabetiyle karşı karşıyaydı. Hollandalılar ve İngilizler gibi gezegeni arşınlayan insanların şarapla ilgili özel bir çıkmazları da vardı: çok sevdikleri Fransız şarapları nispeten düşük alkollüydü ve uzun deniz seferlerinde kolaylıkla bozuluyordu. Günümüzde şarabı on yıllarca yıllandırmayı mümkün kılan muhafaza teknikleri henüz oluşturulmadığı için şarabın azami ömrü bir yıldan fazla değildi ve bu süre aşırı sıcaklık değişimleri veya özenli saklanmama durumunda daha da düşüyordu.

Tüm bunlar yeni tip alkollü içeceklerin ortaya çıkması için gereken ortamı hazırladı: yüksek alkol oranı hem içkinin kolay saklanması, depolanması ve taşınması anlamına geliyor hem de tüketicilere yeni bir lezzet sunduğu için çekici bulunuyordu. Şarap damıtma özellikle Hollandalılar arasında hızla yayıldı. Şarabı özel bir bakır bir kapta ısıtarak *brandewijn* (yanık şarap) dedikleri bir içecek hazırlıyorlardı; bu daha sonra İngilizce'ye *brandy* (brendi) olarak geçti. Damıtma sürecinin kendisi yeni olmasa da damıtılmış içecek pazarı her zaman çok küçük olmuştu. Fransa'da *eau-de-vie* denen renksiz ve yüksek oktanlı alkol genelde tıbbi amaçlarla kullanılıyor, Almanya'da ise yalnızca zehirlenme durumunda tüketiliyordu. Ancak damıtılmış içecekler gitgide popülerleşti ve Cognac şaraplarından üretilen eau-de-vie'nin çok güzel olduğu fark edildi; çoğu brendinin aksine tek bir defa damıtılması yeterli olduğu için özgün üzüm tadını pek kaybetmiyordu. Bu içki Avrupa tavernalarının en çok satan içkilerinden biri haline geldi. Hollandalılar ilk başta şarabı Hollanda'da damıtıyordu, ancak sonunda işlerini basitleştirmeye karar vererek Cognac şaraplarını bu bölgede damıtmaya karar verdiler ve Charente yöresinin ilk konyak imalathaneleri böylece kuruldu.

Konyak için övgüyü hak edenler elbette yalnızca Hollandalılar değildir, zira konyağın bu ilk versiyonu hâlâ oldukça ilkeldi ve genelde su ya da aromatik otlarla karıştırılarak içiliyordu. Fransız üreticiler, konyağı sıradan bir eau-de-vie'den ayıran işlem olan, içkinin meşe fıçılarda uzun süre bekletilmesi gibi çok önemli bazı iyileştirmeler yaptılar. On sekizinci yüzyıla ait bu yenilik, içkinin yüklenmesi ve sevkiyatının uzun sürdüğü durumlarda daha lezzetli, başka bir şey katılmadan içilebilecek hale geldiğinin anlaşılmasıyla tesadüfen ortaya çıkmış olabilir. Konyak günümüzde satılmadan önce iki yıldan yarım yüzyıla kadar yıllandırılmaktadır.

Konyağın tadı yıllandırıldıkça yoğunluk kazanır ancak bir kayıp da yaşanır: her yıl yüzde ikisi buharlaşır. Bu yüzde ikilik kısma *la part des anges*, "meleklerin payı" denmesi, konyağı çevreleyen yarı dini havanın da bir göstergesidir. Fransa bir yılda 20 milyon şişe hacminde konyağı meleklere kaptırır (belli ki onlar da konyağa ölümlüler kadar düşkün). Bu buharlaşmanın duvarları siyaha boyaması zamanında kaçak konyak üretici ve satıcılarını tespit etmek için çok işe yaramıştır. Günümüzde Cognac civarındaki birçok eski bina, sarhoş meleklerin duvarlara bıraktığı siyah izleri hâlâ taşır.

Üretilmesi ve tadının oturması uzun sürdüğünden konyak denizciler ve sıradan insanlar için ucuz bir içki olmaktan ziyade varlıklı sınıflar için özel bir içki haline geldi. Amsterdam'da on sekizinci yüzyılda bile diğer içkilere kıyasla çok daha pahalıya satılıyordu. Cognac'ta gitgide daha fazla alan damıtılmak üzere yetiştirilen üzümlere ayrıldı; on dokuzuncu yüzyılın sonlarına gelindiğinde yalnızca konyak yapımında kullanılan üzümler için ayrılan alan Lüksemburg'dan daha büyüktü. Aşırı üretim sık rastlanan bir durumdu. Üreticilerin stoklarını bekletmeleri gerekebiliyordu, ancak bu konyağın daha da yıllanması için bir şans da veriyordu.

On yedinci yüzyılda önemli konyak üretimi yapan ailelerin çoğu Huguenot'ydu. XIV. Louis'nin zulmünden kaçan bu

insanlar Hollanda'ya, İngiltere'ye ve İrlanda'ya sığındı ancak Charente'le olan bağlarını tümüyle koparmayarak konyak sevgisinin yurtdışında daha da fazla yayılmasına yardımcı oldular. İngilizler ve İrlandalılar konyağın daha sert türlerini sevdiler ve en büyük konyak markaları arasında olan Hennessy İrlandalılar, Martell ise İngilizler tarafından on sekizinci yüzyılda kuruldu. (Richard Hennessy, aldığı bir yaranın iyileşmesini beklerden La Rochelle'de kaldığı sırada konyağın tadını keşfeden bir paralı askerdi. Jean Martell ise kaçak konyakla baştan aşağıya yıkanmış bir kaçakçılık cenneti olan Channel Adaları kökenliydi.) Amerikalılar da konyağın büyüsüne kapıldı: on dokuzuncu yüzyıl ve yirminci yüzyıl başlarında yaşanan kokteyl modasına konyak da Sidecar ve Stinger gibi klasiklerle girdi. Büyük konyak üreticileri bu şekilde yüzyıllarca süren savaşları, devrimi, ekonomik krizi ve işgali atlatırken bir yandan da lüks ve zarafetle ilişkilendirilen ünlerini korudu. İkinci Dünya Savaşı sırasında Alman otoriteleri 27 milyon şişe konyağa el koydu.

Ancak konyak günümüzde Fransa'da daha ziyade yaşlı içkisi olarak görülür. Fransızlar viskiyi çok daha fazla tercih eder ve yıllık viski tüketiminde her yıl dünya birincisidir. Fransa'da yüksek alkollü içkiler pazarının yaklaşık yüzde kırkı, başta İskoç markaları olmak üzere viskinin elindeyken konyağın payı yüzde 1'den azdır.[2]

Fransa dışında ise durum bambaşkadır. ABD'de konyak yakın zamanda hip-hop cemaati sayesinde popüler hale gelmiştir. Busta Rhymes'in "Pass the Courvoisier" şarkısı sayesinde Courvoisier satışları yaklaşık yüzde yirmi artınca diğer konyak markaları Jay-Z ve Snoop Dogg gibi hip-hop starlarıyla sponsorluk anlaşmaları yapmak için yarışa girmiştir.[3] Martell ise kurnaz bir karşı hamleyle Cognac'ta her yaz düzenlenen bir blues festivalinin sponsoru olmuştur. Çin gibi yeni ekonomik devler arasında da konyak gitgide popülerle-

şen bir zenginlik simgesi haline gelmiştir. Rémy Martin artık konyağını sekiz kenarlı şişelerde satarak Çinlileri cezbetmeye çalışıyor (Çin'de sekiz şanslı sayıdır). Bu tip sezgi sahibi ve açık görüşlü pazarlama teknikleri, diğer Fransız üreticilerine göre mallarının ne şekilde tüketildiği konusunda çok daha az titiz olan konyak endüstrisi için normaldir. Fransa'da üretilen konyağın yüzde 95'inin yurtdışına ihraç edildiğini düşünecek olursa, bu aslında gerçek bir zorunluluğun sonucudur.

Elbette konyak üreticilerinin dahi sınırları vardır ve Cognac yöresi dışında üretilen brendilerin konyak olarak isimlendirilmesini engelleyen konyak AOC'sini cansiperane biçimde savunurlar. En uzun süren savaşlarından biri, gariptir ama Ermeni brendi endüstrisi ile olmuştur. 1900 yılında Ermeni bir brendi üreticisi olan Nikolay Shustov, Paris Uluslararası Fuarı'nda bir lezzet testine katılır ve birinci olur. Ardından brendisine konyak demeye başlar ve bu Ermeni "konyağı" sonradan Sovyet elitlerinin çok sevdiği bir içki haline gelir. (Efsaneye göre Winston Churchill Yalta Konferansı'nda Joseph Stalin'in bir şişe hediye etmesinden sonra bu konyağın bir hayranı olur.) Günümüzde çoğu ülke Fransız AOC yasalarına saygı göstererek bu Ermeni içkisini brendi olarak pazarlar, ancak eski komünist ülkelerde hâlâ Ermeni konyağı bulabilirsiniz. Bu da konyağın, günümüzde ortalama bir Fransız içki sever tarafından kıymeti bilinmemekle beraber, dünya çapında çok sevilen bir içki olmaya devam ettiğinin bir göstergesidir.

# 27 HİLAL ANLAŞMAZLIĞI

Yakın zamanda keşfedilen ve çok popüler olan Cronut'un (kruvasan-tatlı çörek karışımı), ortalama bir Fransız'ı öfkeden çıldırtabileceğini düşünmek tuhaf olmazdı. Ne dediklerini tahmin edebilirsiniz: "*Zut alors*!" "Bizim kusursuz kruvasanımızı ne cüretle bozabilirler!" Ancak Fransızların çoğu Cronut karşısında öfkeden ziyade şaşkınlık duymuştur. Envai çeşit kruvasan türü tüm dünyaya yayılırken Fransızlar omuz silkip mahalle fırınından bir *croissant ordinaire* (hilal şekilli, margarinle yapılan kruvasan) veya daha da iyisi bir *croissant au beurre* (şekli genellikle daha düz olan tereyağlı kruvasan) alır. Fırından yeni çıkmış bir kruvasanı, şeker, jambon, peynir veya başka bir şeyle yemek şöyle dursun, üstüne birazcık reçel veya tereyağı sürmek bile gereksiz sayılır. Ancak kruvasanınızı hiç çekinmeden kahvenize bandırabilirsiniz.

Kruvasan muhtemelen tüm zamanların en simgeleşmiş Fransız lezzetlerinden biridir ancak kökeninin hiç de Fransız olmadığından günümüzde pek bahsedilmez. Kruvasanın atası büyük ihtimalle Avusturya'nın hilal şekilli *kipferl* çöreğidir. Yaygın efsaneye göre kruvasanın başarıya giden yolculuğunun ilk bölümü 1683 yılında Osmanlıların Viyana'yı kuşatmasıyla başlar. Erken saatte kalkan Viyanalı fırıncılar, Osmanlıların şehir surlarının altından geçen bir tünel kazma girişimini engeller ve Polonya kralı Jan Sobieski'nin gelerek istilacıları püskürtmesine kadar şehrin düşmemesine yardımcı olurlar. Şehrin kurtuluşundaki rollerini kutlamak için fırıncılar mağlup Osmanlıların öne çıkan sembollerinden olan hilale sinsi bir gönderme yapan, hilal şekilli bir hamur işi hazırlar.

Doğal olarak işin aslı, efsaneye göre biraz daha az şıktır. Kipferl'in kökeni aslında on üçüncü yüzyıla dayanır ve başta bugün olduğu gibi kabarık ve hafif dokulu değil, daha yoğun bir hamura sahip bir çörektir. Hikâyenin kimi versiyonları bu çöreğin kökenini Osmanlıların on altıncı yüzyıldaki Viyana kuşatmasına, hatta Osmanlıların Budapeşte kuşatmasına bağlar. Efsanenin tüm versiyonlarında, Fransızların korku salan Türklere karşı kazandıkları zaferi kutlamak için bir hamur işi yaratan Avusturya Hapsburglarının mutluluğunu paylaştığı üstü kapalı olarak ima edilir. Ancak gerçekte Fransızlar Osmanlı İmparatorluğu ile 250 yıl süren bir ittifakın keyfini sürmüştü ve Türkler Fransa'nın Avrupa'daki en tehlikeli düşmanının başkenti olan Viyana'yı ele geçirmeyi başaramayınca hiç de memnun olmamıştı. XIV. Louis kuşatılmış şehre yardım göndermeyi reddetmekle kalmamış, rivayete göre Osmanlı sadrazamı Merzifonlu Kara Mustafa Paşa'yı Viyana'ya saldırma konusunda cesaretlendiren kişi olmuştu.

Fransa-Osmanlı ittifakı en başından itibaren tartışma yaratmıştı. Osmanlı İmparatorluğu on dördüncü yüzyılın sonlarından beri Yunanistan ve Balkanlardaki topraklarını gitgide artırarak Avrupa'nın içlerine doğru ilerlemiş, bir yandan da Ortadoğu'nun neredeyse tümünü kontrolü altına almıştı. Etnik çeşitliliğe sahip ve din konusundaki hoşgörüsüyle tanınan bir imparatorluktu; Din Savaşları Avrupa'yı parçalarken çok sayıda Protestan Osmanlı topraklarına sığınmıştı. Saraybosna gibi Avrupa'daki yeni Osmanlı şehirlerinde Müslüman, Katolik, Ortodoks ve Yahudi topluluklar bir arada yaşıyordu. Ancak padişahlar dinine son derece bağlı Müslümanlardı ve dini bakımdan ne denli hoşgörülü olurlarsa olsunlar bir İslam imparatorluğunun Hıristiyan Avrupa'ya doğru yayılması, hâlâ çok kuvvetli dini kimliklerin ve dünya görüşlerinin etkisi altındaki halk üzerinde büyük endişe yaratıyordu.

Bu yüzden Kral I. François'nın 1536'da Kanuni Sultan Süleyman ile bir ittifak antlaşması imzalaması Makyavelci bir yaklaşımla çok yerinde bir hareket olsa da (zira Osmanlılar rakipleri Habsburgların elinden gitgide daha fazla toprak alarak Macaristan'ın içlerine doğru ilerliyordu) Avrupa'nın Hıristiyanlık davasına şok edici bir ihanet olarak görüldü. Yine de bu ittifak iki yüzyılı aşkın bir süre devam etti. İki güçlü ortak Avrupalı rakiplerine karşı askeri alanda işbirliği yaptı ve avantajlı ticaret düzenlemelerinden faydalandı. Bu ilişkiler Fransız bilim insanlarının ve dilbilimcilerin Osmanlı topraklarını ziyaret etmesine ve astronomi, matematik, botanik ve Doğu Dilleri üzerine bilgilerini muazzam biçimde geliştirmelerine olanak tanıdı. Bunun yanı sıra kayda değer bir kültür alışverişi yaşandı ve Türk sanatı, mimarisi, müziği ve edebiyatı Fransa'da moda haline geldi. "Turquerie" trendi, özellikle Osmanlıların Avrupa'daki talihlerini tersine çevirdiği kabul edilen Viyana kuşatması yenilgisi (zira bunu takip eden iki yüzyılda 1683'ten önce Avrupa'da fethettikleri tüm toprakları kaybettiler) ardından kademeli olarak tüm Avrupa'ya yayıldı. Osmanlı İmparatorluğu askeri bir tehdit olarak algılanmaktan yavaş yavaş uzaklaşınca, güngörmüşlüğüyle böbürlenmeye can atan kendini beğenmiş Avrupalı elitlerin özenle benimsediği egzotik nesnelerin ve tuhaf alışkanlıkların diyarı olarak görülmeye başlandı. Avrupalıların Doğu kültürleriyle kurduğu ve eleştirenlerce Oryantalizm olarak adlandırılan bu ilişki takip eden yüzyıllarda daha da gelişti ve yayıldı.

Fransız-Türk ittifakının en kalıcı miraslarından birinin gastronomi alanında bulunması belki de şaşırtıcı değildir. 1669 yılında yeni Osmanlı elçisi Süleyman Ağa Versailles'da XIV. Louis'nin huzuruna çıkar ancak çok sade kıyafetler giydiği ve önünde eğilerek selam vermeyi reddettiği için Güneş Kral'ı yanlışlıkla gücendirir. Paris'e gönderilen elçi saraydan

kovulduğu için yılmaz ve burada aristokratların, özellikle de kadın aristokratların gönlünü aşırı konukseverlik ve zenginlik gösterileriyle kazanma çalışmalarına girişir. Asil konuklarına hâlâ az çok egzotik bir içecek olan kahve ikram eder ve kafeinlenmiş misafirlerinden Fransa'nın siyasi ilişkileri hakkında bilgi toplar. Kahve, özellikle aynı yüzyılın sonlarına doru ilk kafelerin açılmasıyla Paris'te gitgide moda haline gelir ancak Versailles'ı fethetmesi ancak XV. Louis'nin metresi Madame du Barry'nin kahve sevgisini saraya da aşılamasıyla olur.

Karşılıklı faydalı olmuş bu ittifak Napolyon'un Osmanlı İmparatorluğu'na ait Mısır'ı işgal etmesiyle 1798'de sonlanır. Ancak bu dönemde Fransa'da kipferl çöreğinin bir türevinin olup olmadığı kesin değildir. Bir başka efsaneye göre 1774'te Fransa kraliçesi olan Marie Antoinette memleketi Viyana'yı özler ve saraya hilal şekilli bu çöreği tanıtır. Ancak bu hikâyeyi destekleyen çok az tarihi kanıt vardır.

Aslında günümüzde çoğu tarihçi kruvasanın kökenlerinin 1838 yılında eski bir Avusturya ordusu subayı olan August Zang'ın açtığı Viyana usulü hamur işleri satan fırında olduğunu düşünmektedir. Fransız fırınları bu dönemde pek de iyi bir üne sahip değildir; Zang yavan ekmek ve pasta çeşitlerini iç karartıcı bulur. Parisliler Richelieu Sokağı'nda açtığı Boulangerie Viennoise isimli pastaneye tereyağlı, lezzetli Avusturya hamur işlerinin lezzeti sayesinde akın eder ve bu hamur işleri Fransızca'ya *viennoiserie* olarak geçer. Özellikle yaptığı kipferl çok sevilir ve bir sonraki yüzyıla geçerken kabaran bir hamur kullanılmaya başlanınca modern kruvasan doğmuş olur. Kim olduğu bilinmeyen bir başka fırıncının aynı hamuru bir parça bitter çikolata etrafına sarmasıyla ortaya çıkan *pain au chocolat* da Fransa kahvaltılıklarının panteonunda kruvasanın yanındaki yerini alır.

Pazar sabahı fırından yeni çıkmış kruvasanlar almak için fırına gitmek günümüzde alışıldık bir Fransız ritüelidir. Kru-

vasan gerçekten de taze yenmelidir, bu yüzden bir Fransız'a sabah evden çıkmamak için kruvasanlarınızı bir gün önceden almayı teklif edecek olursanız, şaşkın veya dehşet dolu bakışlarla karşılaşabilirsiniz. Ancak günümüzde kruvasan devam etmekte olan bir tartışmanın da konusudur, zira Fransız fırınlarında satılan kruvasanların yarısından fazlası endüstriyel üretimdir ve taze pişirilen ürünler yerine dondurulmuş hazır kruvasanlar ısıtılarak satılmaktadır.[1] (Bu suistimal fırıncıların yanına kâr kalır, çünkü yasaya göre ekmeği kendileri hazırlamak zorunda olsalar da hamur işleri için aynısı geçerli değildir.) Gitgide daha fazla kruvasanda tereyağı yerine margarin kullanılmaktadır. Ayrıca diğer Avrupa ülkelerinde ve Amerika'da kruvasanı sandviç ekmeği olarak kullanma trendi baş göstermiştir.

Dolayısıyla bu sevgili Fransız klişesinin yüzeysel olarak ele alındığında basit gözüken hikâyesi sanıldığından biraz daha karmaşıktır. Yine de kökenine dair bilinen hiçbir hikâye olmayan ve Güneybatı Fransa'nın ısrarla *chocolatine* dediği *pain au chocolat*'a göre daha yalın bir hikâyeye sahiptir. Yakın zamanda sağ görüşlü politikacı Jean-François Copé'nin ramazan ayında bir sokak çetesinin okula giden bir çocuğun elindeki *pain au chocolat*'ı zorla aldığı iddiasıyla bu hamur işi siyasi bir tartışmaya da malzeme olmuştur. Doğruluğu şüpheli bu iddia, aşırı sağın İslam ve göçü tehdit unsuru olarak sunan söylemine şeffaf bir metafor olmuştur.[2] Fransız fırıncılığı, sosyal ve siyasi telaşlardan uzak, sığınılacak huzurlu ve sıcak bir kaçış gibi görünebilir, ancak anlaşılacağı üzere, yersiz kuruntu ve ajitasyonlar mütevazı hamur işleriyle de tezahür edebilmektedir.

# SAVAŞ VE BEZELYE | 28

Avrupa monarşisi kronolojisine göz atacak olursanız, 1715'teki ölümüne kadar tam yetmiş iki yıl tahtta kalan XIV. Louis mutlaka gözünüze çarpacaktır. Dünyanın dört bir yanından gelen milyonlarca turistin, Louis'nin hayatının en anıtsal eseri olan Versailles Sarayı'na akın etmesi doğaldır.

Versailles bir şato ve güzel bahçelerden ibaret değildir; aynı zamanda bu görkemli şatonun etrafında oluşmuş bir kasabadır. Günümüzde Paris'in zengin bir banliyösü olan kasaba, özellikle İngiliz göçmenler arasında çok popülerdir. Versailles'da yaşayanlar için kasabanın en sevilen hazinesi olan, bölgenin en büyük ve en iyi yiyecek pazarlarından birine ev sahipliği yapan Place du Marché Notre-Dame da XIV. Louis tarafından yaratılmıştır. Meydan haftanın üç gününde aklınıza gelebilecek her türlü yiyeceğin satıldığı tezgâhlarla dolar: nadir meyve ve sebzeler, küçük mandıralarda yapılan özel peynirler, yerel şaraplar, zeytinler, şekerler ve baharatlar. Küçük yemek kamyonetleri krep ve sarımsaklı tereyağı içinde yüzen dumanı üstünde salyangozlar satar. Meydanı çevreleyen kapalı pazar alanı her gün açıktır (pazartesi dışında, *bien sur*) ve burada çok çeşitli etler, taze balıklar ve deniz kabukluları satılır.

Ancak on yedinci yüzyılda Fransız gastronomisinin kraliyetle yolunun kesiştiği noktaya dair gerçek bir iz görmek isteyenler, şato kapılarının hemen dışında yer alan *Potager du Roi*, yani kralın sebze bahçesini ziyaret etmelidir. Modern bilimin ilk dönemlerinin ve pratik zekânın bir zaferi olan bu

bahçe, Güneş Kral'ın talep ettiği günlük aşırılıkların ve saray çevresine tanıttığı yeniliklerin kalıcı olmuş bir kanıtıdır.

XIV. Louis 1643'te babası (Huguenot'lara zulmeden dindar kral XIII. Louis) veremden ölünce dört yaşında kral oldu. İlk başta, sağ kolu efsanevi bakan Kardinal Mazarin olan annesi Avusturyalı Anne kral naipliği görevini üstlendi. Mazarin 1661 yılında ölünce Louis yönetimi kendi eline aldı ve hem asiller hem de devlet üzerindeki otoritesini kademeli olarak sağlamlaştırdı. Fransa'yı çok daha merkezi, zengin ve modern bir devlet haline getiren geniş kapsamlı ekonomik ve askeri reformlara girişti. Çok bilindik *"L'état c'est moi!"* sözü Louis'ye aittir. "Devlet benim!" Kendisini benzersiz güce sahip mutlak bir hükümdar olarak sunarken, kraliyet armasında ilahi niteliklerini bariz biçimde çağrıştıran güneşi kullandı.

Louis döneminde sarayın zevk ve şehvet düşkünlüğü sonradan pop kültürünün çok seveceği bir konu olsa da Güneş Kral'ın gerçek tutkusu diplomasi ve savaştı. Louis'nin bu dönemde *métier de roi*, krallık sanatı, olarak adlandırdığı tutum her şeyden önce uluslararası ilişkiler ve sınırların korunması ve genişletilmesinden oluşuyordu. Bir kralın kendini iç işleriyle yormasına değecek tek şey, bu çabasının devleti güçlendirmesi yoluyla Avrupa sahnesinde daha güçlü bir konuma getirmesini sağlayabilmesiydi. Louis Fransız dış politikasına çok daha agresif bir tutum getirdi ve çok sayıda savaş ve fethe imza attı. Fransa topraklarını daha büyük ve savunulabilir hale getirmek için (örneğin Alsas'ı alarak Fransa sınırını Ren Nehri'ne itmek için) elinde harika bir araç vardı: büyük ve verimli bir ordu. Louis en çok da o sıralarda çok önemli bir güç olan Hollandalılarla savaşmayı seviyordu ve giriştiği bir dizi seferle Fransa'nın kuzey ve doğu sınırlarını genişletti.

Fransa'nın askeri gücü ve agresif dış politikası İngilizleri ve Hollandalıları Fransa'nın geleneksel rakibi Avusturya

Habsburgları ile ittifak kurmaya yönlendirdi. Bunun sonucunda, yalnızca Fransa'nın Avrupa topraklarında değil Amerika sömürgeleri, İrlanda, Batı Afrika ve Hindistan'da da cereyan eden (böylelikle ilk "dünya savaşı" örneklerinden biri sayılabilecek olan) Kutsal İttifak Savaşı veya diğer adıyla Dokuz Yıl Savaşı başladı. Louis'nin saltanatının son yılları, İspanya'nın Habsburg soyundan gelen kralı ölünce Avrupa'nın büyük güçlerinin İspanya tahtı ve tüm dünyaya yayılmış devasa topraklarını ele geçirmek için çarpıştığı İspanya Veraset Savaşı ile geçti. Uzun ve acımasız bir savaşın ardından İspanya tahtı Bourbon Hanedanlığı'na geçti; yeni İspanya kralı XIV. Louis'nin torunlarından biri oldu. Ancak genel olarak bakıldığında savaş Fransa için büyük bir başarıyla sonuçlanmadı, zira bazı sömürgelerinden ve topraklarından vazgeçmek zorunda kaldı. Ancak diğer taraftan İngiltere bir dizi yeni sömürge edinip yeni ticari anlaşmalar yaptı ve bu savaş İngiltere'nin küresel sahnede Fransa ve İspanya'dan daha üstün bir konuma gelişinin başladığı nokta oldu.

Bu savaşların tümü pahalıydı ve Fransa'nın borçları Louis'nin saltanatının son yıllarında oldukça yükselmişti. Fransız halkı da bitmek bilmez savaşları ve ağır vergileri yüzünden Güneş Kral'dan bıkmıştı. Monarşiye duyulan bu hoşnutsuzluk Louis'nin haleflerince de yatıştırılmadı ve birikerek yüzyılın sonlarında Fransız Devrimi'ne neden oldu.

Ancak borç veya hoşnutsuzluk gibi dünyevi sıkıntıları pek umursamayan Louis, babasının Versailles'daki av köşkünü bugün bildiğimiz görkemli saraya dönüştürmek için uzun yıllar ve milyonlarca *livre*'lik bir servet harcadı. Niyeti yalnızca kendi sefasını sürmek değildi: lüks şatoyu tarihte savaşları hiç eksik olmayan Fransız soyluları pasifize etmek için de kullandı. Versailles'daki saray ahalisi isyan planlamak yerine moda ve lüksle, dedikodu ve trendlerle ilgilenir hale geldi ve kralın gözüne girmek için kıyasıya yarışır oldu.

Güneş Kral verimliliği ve zevkusefayı azami düzeye çekmek için Versailles'da dakikası dakikasına planlanmış katı bir rutin uyguluyordu. Yemeklerle ilgili ritüeller bunların en önemlileri arasındaydı ve kralın mutfaktan beklentilerini karşılamak için Versailles'ın mutfaklarında beş yüz aşçı ve hizmetli çalışıyordu. Kral ya tüm saray ahalisini ağırlayan *grand couvert*'e ya da etrafında yüksek mertebeli soyluların kulak kabartarak dolaştığı kral dairesindeki *petit couvert*'e kurulan masasında, genellikle tek başına otururdu. Ayrıcalık ve güç göstergesi olan karmaşık oturma düzenlerine sahip geleneksel ziyafetlerden farklı olarak, *couvert* Louis'nin saltanatının mutlaklığının altını çizerdi ve en yakın aile üyeleri bile krala yaklaşmaya cesaret edemezdi.[1]

Louis muazzam bir iştaha sahip olmasıyla tanınırdı. Kardeşinin eşi Prenses Élisabeth-Charlotte (Prenses Palatin olarak da tanınır) kralı genellikle "dört tabak dolusu çeşitli çorbalar, bütün bir sülün, keklik, büyük bir tabak salata, iki büyük dilim jambon, soslu ve sarımsaklı kuzu, bir tabak dolusu pasta ve ayrıca meyve ve haşlanmış yumurtalar" yerken gördüğünü not etmiştir.[2] Kralın ölümünden sonra yapılan otopside midesinin normal bir yetişkine göre üç kat daha büyük olduğunun ortaya çıkması belki de normaldi. Ancak kronik sindirim ve diş sorunlarına rağmen kral büyük acılar çektiği zamanlarda bile sağlıklı olduğu izlenimi vermek için ziyafetlere devam etti. On dokuzuncu yüzyıl Fransız edebiyat eleştirmeni Charles-Augustin Sainte-Beuve'nin sözleriyle, "adam gerçekte çok sık hastalansa da, Kral her zaman iyi görünürdü."[3]

Kralın doktoru Dr. Guy-Crescent Fagon'un canı kralın oburluğuna, özellikle de sebzelere olan düşkünlüğüne çok sıkılıyordu, zira sebzelerin sindirim sorunlarını kötüleştirdiği düşünülüyordu. En büyük derdi de kralın mevsiminde büyük bir oburlukla tükettiği bezelyeye olan sevgisiydi. Versailles'da bezelye modası 1660 yılının Ocak ayında, bezelye

mevsiminden epey önce, İtalya'dan dönen bir saray mensubunun krala bir sepet bezelye hediye etmesiyle başladı. Başlangıçta yeni bir tat olarak görülen bezelye kısa sürede ciddi bir çılgınlığa dönüştü. Saray bezelyeye o denli âşık olmuştu ki bezelye her akşam ve birçok farklı yemek içinde sofrada oluyordu. Kralın metresi ve ikinci eşi Madame de Maintenon şöyle yazmıştı:

> Bezelye konusu hâlâ devam ediyor: prenslerimizin son dört gündür hakkında konuştuğu üç şey var, bunlar da bezelye yemenin önemi, biraz bezelye yemiş olmanın mutluluğu ve tekrar bezelye yemenin neşesi. Bazı hanımlar kralla beraber yedikten ve iyice doyduktan sonra, hazımsızlık riskine rağmen uyumadan önce evde de bezelye yiyorlar. Tam bir moda ve bir taşkınlık.[4]

Güneş Kral özellikle *les primeurs* yani turfanda sebzeleri çok seviyordu. (Bu sebzeler daha taze bir tada sahip olur; örneğin Mayıs ve Haziran ayında bulabileceğiniz *carottes primeur*, yani körpe havuçlar normale göre daha tatlı ve gevrektir.) Bu yüzden kral, bahçıvanı Jean-Baptiste La Quintinie'ye doğayı yenme ve sevdiği sebze ve meyveleri mevsimleri dışında yetiştirme görevi verdi. La Quintinie ünlü bir bahçıvandı ama o bile kendisine verilen bu görev karşısında yılmış olmalı. Özellikle de yeni sebze bahçesine ayrılan yeri görünce: şatonun kenarında bataklıktan bozma bir tarla. Yine de sınırsız ödenek ve insan gücü söz konusu olduğu için 1678 ve 1683 arasında toprak tasfiye edildi ve taraça ve duvarlardan oluşan bir sistemle bitkilerin yetiştirebileceği birçok düz alan yaratıldı. Bu alanlar ve aldıkları güneş ışığıyla oynayan La Quintinie, yüz dönümlük bu arazide çeşitli mikro klimalar yaratma şansına sahip oldu. Ayrıca seralar kurdu ve yeni budama yöntemleri üzerinde deneyler yaptı. Bu adanmışlığı ve becerisi sonunda karşılığını aldı ve kral için ocak ayında kuş-

konmaz, martta çilek, nisanda bezelye ve daha nicelerini üretmeyi başardı. Bahçesinde düzinelerce çeşit ekini, örneğin elli çeşit armudu ve on altı çeşit marulu vardı ve bu sayede krala tüm yıl boyunca taze sebze ve meyve sağlanabiliyordu. Krala çok sevdiği incirleri tedarik etmek için kurulan *figurie* yedi yüz ağaç barındırıyordu ve kuşkonmaza olan talep o denli fazlaydı ki, sadece bu sebze için bahçenin dışında geniş bir alan (*clos des asperges*, veya kuşkonmaz ilişiği) tahsis edildi. La Quintinie bir kış armudu olan ve sarayın meyve arzusunu bahara kadar tatmin edebilen *Bon Chrétien*'i (İyi Hıristiyan) çok seviyordu. Louis bu armutları Avrupa'nın önde gelenlerine hediye olarak gönderiyordu.

XIV. Louis *primeur*'lerinden ve yeni bahçesinden çok memnundu. Potager du Roi'da yürüyüşe çıkmaktan ve mucizevi sebze ve meyvelerinin güzelliğini izlemekten büyük zevk alıyor, yabancı devlet adamlarını buraya getirerek gösteriş yapıyordu. La Quintinie'ye hizmetleri için asalet unvanı verdi ve 1688'deki ölümünü "büyük bir kayıp" olarak niteledi. Aristokrasiyi hizaya soktuktan ve ordularıyla dünya haritasını yeniden şekillendirdikten sonra Louis doğayı bile meyvelerini ona daha erken vermeye ikna etmiş olmaktan kıvanç duymuş olmalıdır.

Fransız Devrimi'ni ve iki dünya savaşını nasıl olduysa atlatan kralın sebze bahçesi, bugün geleceğin peyzajcılarını yetiştiren École Nationale Supérieure du Paysage tarafından kullanılmaktadır. Dükkânından hâlâ burada yetiştirilen meyve ve sebzeler satın alabilirsiniz. La Quintinie'nin başarıları, küreselleşmenin bize tüm yiyecekleri yıl boyu sağladığı bu modern çağdaki anlayışımıza göre pek de mucizevi görünmeyebilir, ancak bahçesi, insan varoluşunun büyük kısmının, en güçlü ve tanrısal kralların beslenme alışkanlıklarının bile doğanın kurallarına bağlı olduğunu hatırlatıyor. Güneş Kral edindiği devasa güce rağmen, sevdiği sebzeleri kendi ışıltısıyla edinemiyordu. Yardımına koşan, her zaman olduğu gibi bilimdi.

# ŞEYTANIN ŞARABI | 29

Buraya kadar bahsettiğimiz Rönesans, Reform, feodalizmin çöküşü ve Yeni Dünya'nın keşfi gibi insanların yaşamında büyük değişikliklere sebep olan devrimler, nihayetinde binyılın en çığır açıcı dönüşümü ile sonuçlandı: bilim devrimi. Modern Çağ'da ortaya çıkan, etrafımızdaki dünyayı eski kitapların ve hikmetinden sual olunmaz Tanrının değil deney ve aklın açıklayabileceği fikri, dönüşü olmayan etkilere sahip oldu.

Fransız bilim insanları, ya da bu dönemde anıldıkları şekliyle "doğa filozofları", bu çağın en önemli şahısları arasındaydı. René Descartes'ın ünlü "Düşünüyorum, öyleyse varım," cümlesinde bir temsilini bulan felsefi görüşleri, insanların gerçeği ararken tanrısal vahiyler yerine kendi akıllarını kullanabileceği fikrinin yerleşmesine büyük katkı sağladı. Analitik geometrinin temel ilkelerini geliştiren Descartes ayrıca on yedinci yüzyıl başlarında yaşamış en önemli matematikçilerden biriydi. Bir başka efsanevi matematikçi Pierre de Fermat diferansiyel hesabı icat ederken bir diğer Fransız matematikçi Blaise Pascal da olasılık kuramını geliştirdi.

Bu hızlı yenilik ve deney çağında doğal olarak mutfakta da bazı ilerlemeler yaşandı. Kimya ve anatomi ilkelerinin daha iyi anlaşılması beslenme alışkanlıklarında "salgıları" dengelemeye verilen önemi kademeli olarak ortadan kaldırdı ve damak tadı doktor tavsiyesine baskın gelmeye başladı.[1] Ancak Fransız gastronomisinin şanslı tesadüflerden bilimsel yöntemlere yükselişini tek bir örnekle anlatmak gerekirse, bu

örnek kesinlikle Fransa'nın ve hatta dünyanın en sevilen şaraplarından biri ve on yıllarca süren takıntılı deneme ve geliştirmenin eseri olan şampanya olmalıdır.

Kuzeydoğu Fransa'daki Champagne yöresinde üretilen şampanyanın da ilk versiyonları, çoğu Fransız şarabı gibi günümüze göre oldukça farklıydı. Şarap üretimi yapılabilecek bölgenin en uç sınırlarında yer alan Champagne'nin üzüm bağlarından eskiden beri ince, soluk pembe bir şarap üretiliyordu. Yerel şarap tüccarları yakındaki Burgonya bölgesinin ünlü şaraplarıyla rekabet edebilmek için büyük çaba harcıyor, bir yandan da Champagne bölgesinin en büyük kenti Reims'ın kralların taç giyme törenine ev sahipliği yapıyor olmasından faydalanıyordu (bu törenlerin ardından aşırı miktarlarda içki tüketilirdi). Champagne bölgesinin şaraplarına hem Fransa'da hem de İngiltere'de yüzyıllardır büyük değer veriliyordu, ancak bu şarap bugün bildiğimiz köpüklü içki değil *gazsız* bir şaraptı.

Hatta ortaçağ ve erken modern çağda Champagne şaraplarında oluşan kabarcıklar büyük bir kusur olarak kabul ediliyordu. Bunlar, bölgenin karasala yakın ikliminin bir sonucuydu: sonbahar hasadından sonra, şarabın fermentasyonu, kışın gelen aşırı soğukla vaktinden önce durabiliyordu. Ardından ilkbaharda sıcaklık yükseldiğinde yeniden başlayan fermantasyon aşırı karbon dioksit üretiyordu. Şaraplar haftalarca köpürdükten sonra nihayet gazın tümünün varillerden sızmasıyla dağıtıma hazır hale geliyordu.

Ancak on altıncı yüzyıldan itibaren Avrupalı şarap üreticileri ve tüccarları, şarabı fıçı yerine şişelerde saklayıp satmaya başladı. Bu durum şampanya için bir sorun teşkil ediyordu, çünkü ürün ikinci fermentasyon başlamadan önce şişelenirse oluşan karbondioksit bir çıkış yolu bulamadığı için şişe bir anda kendiliğinden patlayabiliyordu.[2] Yaşanan talihsizlikleri uhrevi faillere bağlamak geleneksel bir eğilim olduğundan

bu şaraba *vin du diable*, "şeytanın şarabı" lakabı takıldı. Bu dönemde şarap üreticileri fermantasyonu kullansalar da aslında işin içindeki kimyasal süreçten haberdar değildi ve bu sorunun önüne geçmek için ne yapmaları gerektiğini bilmiyorlardı.

Kışı patlamadan geçiren şişelerdeki ürün kabarcıklı, köpüren bir şaraba dönüşüyordu ve Champagne'nin şarap üreticileri ve tüccarları umutsuzluk içindeydi. Ancak İngiliz üst sınıfları şampanyayı sevdi ve şampanyayı gösterişli bir zevk olarak konumlandıranlar ilk onlar oldu. Bilerek köpüklü şarap üretmek için şaraba fermetasyonu esnasında şeker ekleme fikrini ilk ortaya atan, konuyla ilgili makalesini 1662 yılında Londra'daki prestijli Royal Society'ye sunan Christopher Merret isimli bir İngiliz bilim insanı oldu. Fransa'da geçirdiği uzun sürgün yıllarının ardından ülkesine dönerek tahta çıkan Kral II. Charles ve çevresindeki asillerin etkisiyle 1660'lı yıllarda Londra'da Fransız ürünleri çok modaydı. Champagne ve Bordo şarapları Charles'ın tahta çıkışının büyük faydasını gördü.

Ancak Fransızların şampanyayla ilgili efsaneleri, İngilizlerin katkılarını göz ardı ederek Dom Pierre Pérignon'un renkli kişiliğine odaklanma eğilimindedir. Champagne bölgesindeki Hautvillers manastırında yaşayan bu Benediktin keşişi XIV. Louis ile yılı yılına aynı zamanda yaşadı (1638-1715). Manastırın üzüm bağlarından sorumluydu ve efsaneye göre bir süper güce sahipti: tattığı bir üzümün tam olarak hangi bağdan geldiğini söyleyebiliyordu. Bazıları bunun nedenini çok kısıtlayıcı yeme alışkanlıklarına, bazıları da kör olmasına bağlar.

Dom Pérignon ilk başta şampanyayı berbat ettiği düşünüldüğü için ikinci fermantasyonu önlemeye çalışıyordu, ancak bu köpüklü şarap türü 1670'lerde hem İngiltere'de hem de Fransa'da popülerleşince şarabın üretim sürecini daha öngö-

rülebilir kılmak için bir dizi inovasyona girişti. Üreticilerin bugün şampanya üretmek için kullandığı *la méthode champenoise*, yani geleneksel "Champagne metodu"nu Dom Pérignon'un yarattığı iddia edilir. Dom Pérignon ilk fermantasyon için yeni bir sıkma metoduyla suyunu çıkardığı kırmızı üzümlerle yeni bir beyaz şarap karışımı oluşturdu. Fransızlara göre ikinci fermantasyonu bilerek tetiklemek için şeker kullanma hilesini keşfeden, şarap şişelerinin ağzını kapatmak için tatlı balmumu kullandıktan sonra bunun etkilerini gözlemleyen Dom Pérignon olmuştur. Efsaneye göre, şişeleri içeride biriken yoğun basınca dayanmalarına yardımcı olan şişe mantarıyla kapatma fikrini de seyahat eden iki İspanyol keşişten almıştır (ancak Dom Pérignon'la ilgili efsanelerin çoğu gibi bu da muhtemelen sonradan uydurulmuştur). Manastırının kireçli toprağında derin mahzenler inşa etmiş, böylece sıcaklıkta yaşanan değişimleri sınırlandırmıştır. Dom Pérignon öldüğünde şampanya yapımı hâlâ istikrarsız ve tümüyle anlaşılmamış bir süreçti ancak modernleşme yolunda epey ilerlenmişti. Hautvillers'deki üzüm bağları on dokuzuncu yüzyılda Moët & Chandon tarafından satın alındı. Firma daha sonra dünyanın en kaliteli şaraplarından birine Pérignon'un adını verecekti.

Şampanya Versailles'a on yedinci yüzyılın sonlarında girdi ancak XIV. Louis'nin 1715'teki ölümünü takip eden *Régence*, yani Niyabet Dönemi'nde tüm Fransa'da popüler hale geldi. Louis o denli uzun süre tahtta kalmıştı ki oğulları ve torunları ondan önce ölmüştü. Bu yüzden tahta torununun beş yaşındaki oğlu XV. Louis geçti. Yaşlı kralın yeğeni olan Orléans Dükü 1723'e kadar çocuk kral yerine ülkeyi yönetti. Niyabet Dönemi Fransızların, özellikle de asillerin, Güneş Kral'ın katı otokrasisinin bitişiyle kendilerini özgürleşmiş hissettikleri, rahat bir dönemdi. Saray Paris'e geri döndü, naip Palais-Royal'e yerleşti ve ünlü Paris salonları siyasi ve

kültürel tartışmalar için popüler toplanma noktaları haline geldi. Üst sınıflar abartılı kutlamalar düzenliyor ve şampanyanın baloncuklu ışıltısı zamanın ruhuna mükemmel biçimde uyuyordu. Şampanyaya olan sevgi, metresi Madame de Pompadour'un "içtikten sonra bir kadının güzelliğini bozmayan tek şarap şampanya," dediği XV. Louis'nin saltanatı boyunca devam ederek bugünlere kadar geldi.

Niyabet Dönemi, Fransa'da *le siècle des Lumières* (ışıklar yüzyılı) olarak bilinen Aydınlanma'nın, filozof ve bilim insanlarının devrimci düşüncelerinin ortaya koyduğu özgürlük, dini hoşgörü ve akıl yoluyla ilerleme ilkelerini savunan büyük hareketin de başladığı dönem olarak kabul edilir. Modern liberalizmin temelleri on sekizinci yüzyılda burada atılmıştır ve Paris dönemin siyasi ve dini dogmalarına karşı yükselen entelektüel bir başkaldırının merkezi haline gelmiştir. Montesquieu kiliseyle devletin ayrılması fikrini ortaya koyar, Jean-Jacques Rousseau bir hükümdarın meşruiyetinin Tanrıdan değil yöneteceği insanların onayından geldiği "toplumsal sözleşme" görüşünü ileri sürer. Fransız tarihinde hem bu dönemin hem de tüm dönemlerin en büyük yazarlarından biri olan Voltaire, gerçek anlamda modern inanışlar olan dini hoşgörü ve insanın ilerleyişini konu alan felsefi ve edebi eserler ortaya koyar ve dönemin işkence ve diğer barbar uygulamalarının yasaklanması için tutkuyla mücadele verir.

Voltaire aynı zamanda büyük bir şampanya hayranıdır. 1736'da şöyle yazar:

> Köpüklü bir şarap fışkırdı aniden,
> Gösterişli bir güçle şişeden,
> Mantar patlayıp yerinden fırladı;
> Yükseldi, güldük; tavana çarptı.
> Bu serin şarabın parlak köpüğü,
> Fransa'mızın ışıltılı bir resmi.[3]



Jean-François de Troy, *Le Déjeuner d'huîtres* (İstridyeli Öğle Yemeği), 1735. En solda, açılan bir şampanya şişesi ve havaya uçan mantarı hayranlıkla izleyenler görülebilir. Bu belki de "şeytanın şarabı"nın ilk temsillerinden biridir. Musée Condé koleksiyonu, Chantilly.

Şampanya üreticilerinin şansına, Fransa'nın kuzeydoğusundaki memleketleri ülkeyi işgal etmek isteyenlerin yolu üzerinde tam bir çataldaydı. Ancak şampanya adına inovasyonlara imza atan ünlü bir isim, bu durumu bir avantaja çevirmenin bir yolunu buldu. Barbe-Nicole Ponsardin, şampanya üreten küçük bir şirketin yöneticisi olan François Clicquot ile 1798 yılında evlendi. Eşi 1805 yılında vakitsizce ölünce, aile şirketini devraldı ve adını Veuve Clicquot Ponsardin'e (*veuve* Fransızca'da "dul kadın" demektir) çevirdi. Şampanya üretimine getirdiği bir dizi yeni teknik, kimileri tarafından ilk gerçek modern şampanya olarak kabul edilen fevkalade bir şarapla sonuçlandı.

Ancak Napolyon'un Moskova'da aldığı mağlubiyet ve Fransa'ya yavaş yavaş geri çekilişi, Rusya, Prusya ve Avusturya ordularının bir ittifak kurarak 1814 yılında Champagne'ye girmesiyle sonuçlandı. Bölgedeki şampanya üreticilerinin çoğu alet edevatlarını gömüp kaçtılar, ancak dul Clicquot farklı bir yaklaşım benimsemeye karar verdi ve yağma başlamadan önce işgalci güçlere şarabını ücretsiz olarak dağıttı. Özellikle Rusların markasına bir sempati besleyeceğine inanıyor ve şöyle diyordu: "Bugün içerler. Yarın öderler!" Bir sonraki yıl devasa bir risk alarak Rusya'ya binlerce şişe şampanya gönderince, asil sınıfın çoktan yalvar yakar bu şampanyanın peşine düşmüş olduğunu keşfetti. En iyi üretim yılına ait bir şampanyayı tattıktan sonra, Çar'ın kendisi bir daha başka hiçbir şey içmeyeceğini ilan etti ve Rusların Veuve Clicquot takıntısı çarlık dönemi boyunca sürdü.

On dokuzuncu yüzyılın sonlarında Jean-Baptiste François isimli genç bir Fransız kimyager sonunda şampanyaya ne miktarda şeker eklenmesi gerektiğini hesapladı, bu sayede fermantasyonu kontrol altında tutmak ve patlayan şişelerin neden olduğu hasarı sınırlandırmak daha kolay hale geldi. Büyük bilim insanı Louis Pasteur, bira ve şarap üzerine yap-

tığı çalışmalarla fermantasyon sürecinin tam olarak nasıl işlediğini keşfetti. Böylece, nihayetinde şeytanın şarabını dize getiren ve üretimini daha güvenli, daha öngörülebilir hale getirenler bilimin öncü isimleri oldu.

Ancak ne yazık ki şampanyayı doğanın ve insanoğlunun yıkıcı etkilerinden kurtaramadılar. On dokuzuncu yüzyıl sonlarında bölgenin bağları, istemeden Kuzey Amerika'dan getirilen mikroskobik bir haşere olan asma biti yüzünden neredeyse tamamen mahvoldu. Bağları yeniden oluşturmak için verilen uzun bir mücadelenin ardından bu sefer de Birinci Dünya Savaşı başladı ve Champagne bölgesi doğrudan cephe hattı üzerindeydi. Topçu ateşleri ve süvari birliği saldırıları etraflarını sararken, kadın ve çocuklar üzümleri toplamak için koşturuyordu. Sonuç olarak bölgedeki bağların belki yüzde 40'ından fazlası yok oldu. Savaşın ardından da Bolşevik Devrimi ve Amerika'daki içki yasağı şampanyanın en büyük iki pazarını elinden aldı. Ancak bağlarını yeniden kuran ve yeni pazarlara odaklanan şampanya üreticileri ayağa kalkmayı başardı; ürünlerini özellikle İngilizlere satıyorlardı ancak İngilizler daha sek şarapları tercih ettiği için şampanyanın baskın tarzı kalıcı olarak değişti. 1936'da verilen AOC sayesinde, bölge dışında üretilen herhangi bir şarabın şampanya olarak adlandırılması yasaklandı (Fransızlar o zamandan beri yabancı üreticileri de bu kurala uymaya ikna etmeye çalışmaktadır).

Zaman içinde birçok önemli kişilik şampanyaya olan sevgisini beyan etmiştir. "Zafer kazanınca şampanyayı hak edersin; mağlup olduğunda da şampanyaya ihtiyaç duyarsın," diyenin Napolyon mu Churchill mi olduğu hâlâ tartışmalıdır, ancak dünyadaki milyonlarca insan gibi, her ikisinin de şampanyayı çok sevdiği bilinmektedir. Günümüzde dünyanın aşırılığa olan susuzluğunu gidermek için her yıl 300 milyon şişeyi aşkın şampanya üretiliyor.[4] Şampanya Fransız ürün-

lerinin en Fransız'ı olabilir: tutkuyla yetiştirilir, özenle oluşturulur, hızla yitip giden bir *joie de vivre* ve günlük hayatın işlerinden özgürleştirici bir kaçış hissi yaratır. Şarap üreticilerinin ve bilim insanlarının inatçı çabaları sayesinde, şampanya şeytanın elinden kurtulmuş ve Fransa gastronomisinin panteonundaki yerini almıştır.

# 30 YEMEĞE AYDINLANMACI BİR YAKLAŞIM

*Turfanda sebze ve meyve kadar tatsız bir şey yoktur.*

—Jean-Jacques Rousseau[1]

Sekiz yıl süren Niyabet Dönemi'nin ardından XV. Louis saltanatına çok genç bir yaşta, on üç yaşında başladı. Tahtta kaldığı elli yıl içinde Fransa güç ve refah bakımından kademeli olarak gerileyecekti. Büyük büyük babasının despot yönetim biçimini taklit etmeye çalıştı, ancak bu Louis bir Güneş Kral değildi. Özel bir zekâsı, gücü veya hırsı yoktu. Saray yeniden Versailles'ın çürümüş ortamına taşındı ve kral rehavet içerisinde, ahlaki bakımdan tartışmalı bir hayat sürerken Fransa bir kargaşa sarmalına girdi. Kral harcamalar konusunda çok müsrifti ve kadınlara olan yırtıcı düşkünlüğü ve çok sayıda metresiyle nam salmıştı. Sarayda genç ve güzel kadınlarla dolu bir "harem" oluştuğu dedikodusu yıllarca süren skandallar yarattı.

Genç metreslerinden biri 1744 yılında Louis'yi, Fransa'nın düşmanı Habsburg'lara zarar vermek için Prusya ittifakıyla girişmiş olduğu ve ağır aksak devam eden Avusturya Veraset Savaşı'nda daha etkin bir rol oynamaya teşvik etti. Louis, Avusturya Hollanda'sını işgal etmeye hazırlanırken Metz kentinde ne olduğu tam olarak anlaşılamayan ve birkaç ay süren bir ateşli hastalığa yakalandı. Bu dönem XV. Louis'nin halkı arasında gerçek anlamda sevildiği tek dönem olabilir. Fransızlar kralın iyileşmesi için canla başla dua ediyordu. Notre-Dame'da *Louis "le Bien Aimé"* (Pek Sevilen Louis) için

binlerce mum yakıldı. Louis eğer iyileşirse Paris'in koruyucusu Azize Geneviève'in ismini vereceği yeni bir kilise inşa edeceğine yemin etti. Sonunda iyileşti ve kilisenin Paris'in Latin Mahallesi'nde Seine Nehri'ne yukarıdan bakan bir tepede inşa edilmesini emretti. Süslemeleriyle ünlü kilise 1790'da tamamlandı, ancak Fransız Devrimi dini projelere olan heyecanı söndürmüştü. Bina, Cumhuriyet'in en üstün yurttaşlarına adanmış seküler bir mabed olan Panthéon'a dönüştürüldü.

Panthéon'a defnedilen isimlerden biri de radikal siyasi felsefesi on sekizinci yüzyıl sonlarında Amerikalı ve Fransız devrimcileri çok etkileyen, Aydınlanma devlerinden Jean-Jacques Rousseau'dur. Rousseau'nun gıda ve beslenmeyle ilgili alışılmadık fikirleri ise, on sekizinci yüzyıl Fransa'sının dogma ve otoriteye olan karakteristik başkaldırısını özetliyor olsa da bu denli dikkat çekmemiştir.

Rousseau ilk insanların bir "doğa durumu" içinde özgür doğduğunu, ancak zaman içinde medeniyetin gelişmesiyle oluşan toplumsal gelenekler ve özellikle de özel mülkiyetin ortaya çıkması nedeniyle yozlaştığını ve köleleştiğini düşünüyordu. Masumiyetin yitirilmesinin göstergelerinden biri, insanın doğayla olan uyumunu terk ederek zulüm ve rekabetle dolu bir dünya kuruşunu sembolize eden, et yeme alışkanlığıydı. Rousseau şöyle yazmıştı: "Tüm vahşiler gaddardır ve böyle olmalarına neden olan ahlakları değildir. Bu gaddarlık yiyeceklerinden gelir. Savaşa, ava çıktıkları gibi çıkarlar ve insanlara ayılara davrandıkları gibi davranırlar... En büyük caniler, cinayet işlemeye kan içerek alışırlar."[2]

Yiyecek çeşitliliği ve bolluğunun medeniyetin ilerleyişinin bir emaresi olarak görüldüğü bu dönemde çoğu insanın aksine Rousseau karmaşık ve lüks gıdaları onaylamıyordu. Bu yiyecekler yemek yemeyi bir hayatta kalma meselesinden prestij meselesine dönüştürmüştü ve insanın doğadan kopuşunun bir diğer kanıtıydı. Rousseau özellikle Versailles'da bin

bir zahmetle yetiştirilen "turfanda sebzeler" karşısında dehşete düşüyordu: "Doğanın düzenini bozmak, istemeden ve lanetleyerek verdiği ürünleri rızası olmadan elinden almak için damak zevki değil zorlama gereklidir."[3]

Eğer et, gösterişli yiyecekler ve doğal vaktinden önce yetiştirilen sebzeler yemek insanı doğa durumundan uzaklaştırmışsa, bu tip yemeklerden kaçınılarak ve ekmek, yumurta, süt ürünleri, meyve ve alışıldık sebzeleri içeren basit bir beslenme biçimini benimseyerek de kaybedilen uyumu yeniden kurmak mümkündür ve Rousseau tam olarak bunu savunuyordu. Omlete büyük bir düşkünlüğü olan Rousseau kendisini omlet yapımında bir uzman olarak görüyordu.

Şarabı da seviyor ancak aşırıya kaçmıyordu. Sarhoşluğu bir başarısızlık olarak görse de diğer birçok kötülüğe yeğ tutuyordu; dürüst bir sarhoş ikiyüzlü bir ayıktan daha kıymetliydi. Şöyle yazmıştır: "Kumpasların, ihanetlerin, zinaların yaşandığı kötü karakterli ülkelerde bir insanın düşünmeden kalbini açması gizli şeylerin ortaya çıkması ihtimali yüzünden korku yaratır. Her yerde, sarhoşluktan en çok tiksinen insanlar, sarhoşluktan kaçınmaktan en çok çıkar sağlayacak kişilerdir."[4] Rousseau üç şarap kategorisi tanımlar. *Vin du cru,* iyi gıdaları gösteriş merakı olmadan benimseyen sıradan insanların içtiği sıradan *vin de pays*'dir. Bu şarap elbette en iyi, en doğal ve en özgün şaraptır. *Vins fins* elitlerin tükettiği lüks şarap, *vin frelaté* ise ahlaksız hancıların sattığı katkılı şaraptır.[5]

Rousseau'nun görüşleri biraz aşırılığa kaçsa da yapay olana karşı özgün olana bağlılığı dönemin bir dizi diğer düşünürü tarafından da paylaşılıyordu.[6] Örneğin Denis Diderot ve Jean Le Rond d'Alembert tarafından düzenlenen ünlü *Encyclopédie*'nin özgünlüğe olan eğilimi "Mutfak" maddesi altında "doğanın bize verdiği yiyeceklerin güzelliğini bozmanın, bunların tüm iyi özelliklerini kaybederek huy bozan ve ömürleri kısaltan, zevk veren zehirler diyebileceğimiz bir

şeye dönüştürmenin yüzlerce farklı yolu" olduğunun belirtilmesinden anlaşılabilir.[7] Zamanla gitgide daha fazla insan sadeliğin ve geleneğin erdemini görmeye başladı. Trend yaratıcıların uzun süre önce terk ettiği taşra mutfağı, daha ahlaklı bir yaşam tarzına katkısı olan verimli ve erdemli bir mutfak olarak görülmeye başlandı. Bilimin insan vücudu üzerine bilgisi geliştikçe, beslenme alışkanlıklarında ölçülü olmak gitgide fiziksel sağlık için elzem kabul edilir oldu. Basitçe hazırlanmış taze yiyecekler, karmaşık ve ağır yemeklerle dolu uzun yıllardan sonra çekici hale gelmişti. Burjuva sınıflarının aristokrat yemeklerini kendi imkânlarına göre uyarlamasına yardımcı olan yemek kitapları ortaya çıktı.

Pek ileri düşünceli biri olduğunu söyleyemeyeceğimiz XV. Louis bile seleflerine göre daha doğal ve samimi bir yemek yeme stili benimsedi. Yemeklerini, soylular arasında popülerleşmeye başlayan bir konsept olan küçük bir *salle à manger*'de, yani akşam yemeğine ayrılmış özel bir odada kurulan yuvarlak bir masada yemeyi seviyordu. Hatta bazen kendisi bile yemek hazırlardı ve etrafındaki saray mensuplarının bazıları mükemmel gastronomi uzmanlarıydı. Louis'nin en ünlü metresleri olan Madame de Pompadour ve Madame du Barry kralı sevdiği yemeklerle kuşatırlardı ve bazı yemekler yaratmış veya bunlara ilham vermişlerdi (Madame de Pompadour'un çok sevdiği yer mantarı içeren *filets de sole à la Pompadour* veya ismini aldığı Madame du Barry'nin teni kadar beyaz bir kremalı karnabahar çorbası olan *crème de chou fleur à la Dubarry* bunlara örnektir).

Paris'in canlılığını tercih eden Louis, Versailles'da gitgide daha az zaman geçirmeye başladı. Ancak bu durum âlemlerinin ve harcamalarının hızını kesmedi ve kraliyet borcu biriktikçe birikti. Madame du Barry'nin lüks zevkleri de krallığa milyonlarca livreye mal oluyordu (daha sonra Terör Dönemi esnasında 1793'te giyotine gönderilecekti). Avusturya'yla fe-

laketle sonuçlanan bir ittifak kuran ve Yedi Yıl Savaşları'nda Kanada ve Hindistan'daki sömürgeleri İngiltere'ye kaptıran Louis, Fransa'nın diplomatik ve askeri alanlarda çok ciddi şekilde gerilemesine neden oldu. Saltanatının sonuna gelindiğinde Fransa'nın gücü büyük ölçüde yok olmuştu ve halkın monarşiye karşı duyduğu hoşnutsuzluk, il genel meclislerinden filozofların, yazarların ve sanatçıların çalışmalarına ve Paris'in kafelerine kadar her yerde gün gibi ortadaydı. Kral ömrünün son yıllarında halk arasına çıkmaya cesaret edemiyordu.

XV. Louis 1774'te çiçek hastalığı nedeniyle öldü. Bir zamanların "Pek Sevilen Kral"ı için Notre-Dame'da yalnızca üç mumun yakılması, kralın ne kadar gözden düştüğünü kanıtlıyordu.[8] Halkın monarşiye olan düşmanlığı o denli büyümüştü ki, ancak gerçekten fevkalade bir kral monarşinin karanlık kaderine engel olabilirdi. Ancak bunun yerine, Louis'nin torunu Kral XVI. Louis olarak tahta çıktı. Eski rejimin son kralı olacaktı.

# KAFELERDEKİ DEVRİM | 31

Fransa'da 14 Temmuz ulusal bayramdır. İngilizce konuşulan ülkelerde bu bayrama genellikle Bastille Günü denir, zira Paris'teki Bastille hapishanesinin 14 Temmuz 1789'da ele geçirilerek mahkûmların serbest bırakılması Fransız Devrimi'nin başlangıcı olarak kabul edilir. Ancak Fransızlar bu günü böyle anmaz ve bazıları buna biraz alınabilir. Bu bayram teknik açıdan Fête de la Fédération'u, yani 14 Temmuz 1790 günü Fransa'da anayasal monarşinin ilanını kutlar. Kısacası bir hapishane baskınından çok daha gurur verici bir şeyin anısı yaşatılmak istenir. Fransızlar 14 Temmuz'u genellikle *la fête nationale* (ulusal bayram) veya sadece *le quatorze juillet* (Temmuz'un on dördü) olarak adlandırır.

Bayram günü ülkede neredeyse her yer kapanırken kafelerin açık kalması, Paris kafelerinin Fransız Devrimi'nin altında yatan fikirlerin ve devrimin ideologlarının gelişiminde oynadığı önemli rol düşünüldüğünde daha da anlamlıdır. Kafeler kimi zaman devrimci söylemin sahnelendiği yerler olmuştur; devrimin en önemli kışkırtıcılarından Camille Desmoulins'in Bastille'nin düşüşünden iki gün önce Parislileri başkaldırmaya teşvik etmek için Café du Foy'da bir masanın üstüne çıkarak konuşması bunun bir kanıtıdır. Ancak daha genel olarak bakıldığında, on sekizinci yüzyıl boyunca kademeli olarak kahve, şarap ve atıştırmalık sunmanın çok ötesine giden bir sosyal işlev kazanan kafelerin devrime etkisi daha gizli saklıdır.

Daha önceki bir bölümde, kahveyi Parisli seçkinlere tanıtanın bir Osmanlı büyükelçisi olduğundan bahsetmiştik. Pa-

ris halkına bu yeni içeceği tanıtan ise Pascal isimli bir Ermeni girişimci olmuştur. Pascal sahibi olduğu meşrubat standlarında kahve satar ve her yıl düzenlenen geleneksel Saint-Germain panayırında geçici bir Türk kahvehanesi kurardı. 1672'de Pont Neuf civarında kalıcı bir yer açmaya karar verdi ve buraya *café* (Fransızca'da kahve) adını verdi. Dükkânı fazla ilgi görmedi ve genellikle Doğu'da yaşamış veya buraya seyahat etmiş ve kahveyi zaten keşfetmiş olan insanları çekti. Sonunda iflas etti, kahvehanesini kapattı ve kahvenin daha çok sevildiği Londra'ya taşındı.

Ancak çabaları bir sonuç verdi ve birkaç yıl sonra bir başka göçmen girişimci olan Sicilyalı François Procope yeni bir yöntem denedi. Pascal'ın limonata standlarında çalışmış olan Procope, 1686'da Saint-Germain-des-Prés'de daha elverişli bir konumda kendi adını verdiği bir kahvehane açtı. Kısa bir süre sonra ünlü Comédie-Française tiyatrosu caddenin diğer tarafına taşınınca Café Procope hazır bir sahneye kavuştu ve hem ününü hem de kârını muazzam biçimde artıracak olan bir edebiyat çevresi edindi. Bu kafe yıllar sonra bir restorana dönüştürüldü. Turistler arasında hâlâ oldukça popülerdir (hatta belki gereğinden fazla).

Yazarlara, sanatçılara ve her türlü entelektüele fikir alışverişinde bulunmak ve Paris'te dönemin canlı ruhundan faydalanmak için keyifli bir ortam sunan kafeler Aydınlanma çağı boyunca yayılmaya devam etti. Voltaire kafein bağımlılığını Café Procope'ta her gün içtiği düzinelerce fincan çikolatayla karıştırılmış kahveyle yatıştırıyordu. Amerikan Devrimi için Fransızların desteğini kazanmak adına Paris'e yaptığı sempati toplama ziyareti esnasında Benjamin Franklin de kafe müdavimi olmuştu. Jean-Jacques Rousseau ve Denis Diderot Café Maugis'de satranç oynamayı sevseler de Diderot *Encyclopédie* üzerine çalışmak için genellikle Café de la Régence'ı tercih ederdi (*Encyclopédie*'de kafeleri "iyisiyle kötüsüyle, fi-

kir imalathaneleri" olarak tanımlayarak bunların heyecan verici atmosferini yansıtmaya çabalamıştır). 1780'li yıllara gelindiğinde Paris'te yüzlerce kafe vardı. Café du Foy ve Café de la Régence gibi çok popüler kafelerden bazıları, kumar, fuhuş ve ateşli siyasi tartışmaların yuvası olan Palais-Royal'in kemerleri altındaki açık çarşıda bulunuyordu. Başta yalnızca kahvehane olarak açılan kafeler, zamanla bugün de olduğu gibi şarap ve yiyecek de servis etmeye başladı.

Fransız devrimini yapacak olan insanlar bu kafelerin müdavimleriydi. Maximilien Robespierre, Café Procope'de portakal yemiyorsa Café de la Régence'de olurdu; Danton, Café Parnasse'a o kadar sık giderdi ki sonunda kafe sahibinin kızı Antoinette-Gabrielle Charpentier'e âşık oldu ve evlendi. Kafeler siyasi tartışma ve kışkırtmalar, son haberlerin ve dedikoduların paylaşılması ve komplo ya da ittifaklar kurmak için bir alan sağlıyordu. Siyasi kargaşa büyüdükçe kafelerin önemi de arttı.

1789'a gelindiğinde mali kriz ve gıda kıtlığı Fransa halkında, özellikle de her zaman asi olmuş Paris çevresinde daha önce hiç görülmemiş düzeyde bir öfke ve kin yarattı. Kral XVI. Louis 1614 yılından sonra ilk defa üç tabakanın (ruhban sınıfı, asiller ve sıradan insanlar) temsilcilerini bir araya getirecek bir *États Généraux* düzenlemeye karar veri. Böylece ülkenin mali durumunu istikrarlı hale getirecek bir dizi önlem alabileceğini umuyordu, ancak özellikle Üçüncü Tabaka mensupları potansiyel reformlar hakkında aşırı iyimser beklentiler içindeydi ve endişelerinin nihayet dinleneceğini umuyorlardı. Önceki dönemlerde de olduğu gibi Fransız halkının büyük kısmı Üçüncü Tabaka mensubuydu, ancak artık Fransa ekonomisinin lokomotifi burjuvaziydi ve burjuvalar siyasi ve sosyal güce sahip olmadıkları için gitgide daha da öfkeleniyordu.[1] Fransa halkı tüm Avrupa'nın en ağır ve adaletsiz vergi sistemlerinden birine maruzdu. Ruhban sınıfı ve

asiller hâlâ birçok vergiden muafken Üçüncü Tabaka bitmek bilmez bir vergi silsilesiyle karşı karşıyaydı; her aileden toplanan kişisel vergiler dışında tuz vergisi, kiliseye verilen, gelirin yüzde onu tutarındaki vergi, gümrük vergileri ve devasa ulusal borcu ödemek için toplanan bir defaya mahsus vergiler vardı. Vergi toplayıcılar genellikle yolsuzluk yapıyordu ve tüm sistem gülünç denecek kadar verimsiz işliyordu. Halkın mutsuzluğu, patlama noktasına hiç olmadığı kadar yaklaşmıştı.

Aydınlanma düşünürlerinin fikirlerini benimsemiş Üçüncü Tabaka temsilcileri, 1789 Mayıs'ında toplanan États Généraux'da kökten değişiklikler yapılmasını sağlamaya kararlıydı. Bir kilise mensubu ve nüfuzlu bir siyasi aktivist olan Emmanuel-Joseph Sieyès durumu çok güzel özetliyordu: "Üçüncü tabaka nedir? Her şeydir. Bugüne kadar siyasi alanda ne olmuştur? Hiçbir şey. Ne istiyor? Bir şey olmak."[2] 1789 Haziran'ında Üçüncü Tabaka temsilcileri kendilerini ulusun gerçek sesi olan Milli Meclis ilan ettiler ve Fransa'yı yönetecek yeni bir anayasa hazırlamaya yemin ettiler.

Kral Louis sonunda Meclis'i tanıdı, ancak Paris'e binlerce asker göndermeyi de ihmal etmeyince başkentte tansiyon iyice yükseldi. İsyanın katalizörü, kralın 11 Temmuz'da sevilen maliye bakanını görevden alması oldu. Meclisin baskı altında çalışacağını gösteren bu hareket kızgın Paris halkını sokaklara döktü. Desmoulins'in 12 Temmuz'da Café du Foy'da yaptığı kışkırtıcı konuşma, için için kaynamakta olan huzursuzluğu gerçek bir isyana dönüştürdü ve barikatlar kuruldu. İsyancılar Paris'in kontrolünü ele geçirirken, halkın öfkesini en çok toplayan hedeflerden biri olan ve Paris'e giren tüm yiyecek ve şaraplar için vergi toplayan *barrières* denen gişeler yakıldı.[3] İsyancı milisler ayrıca Hôtel des Invalides'de binlerce silaha el koymuştu ve Bastille baskınının esas nedeni belki de buydu, zira Bastille kraliyet despotluğunun sembolü

olmanın yanı sıra bir barut deposuydu. Bastille ele geçirildi ve yöneticisi öldürüldükten sonra başı bir kazığa geçirilerek sokaklarda dolaştırıldı. Başkent sakinleri kraldan gelecek şiddetli bir saldırıya hazırdı ancak bu kargaşa karşısında kral askerlerini geri çekti. Artık Fransız Devrimi davasının destekçilerinden olan Amerikan Devrimi kahramanı Marquis de Lafayette yeni "Burjuva Milis Kuvveti"nin komutanı oldu. Adı kısa süre içinde Ulusal Muhafızlara dönüştürülen oluşum Paris'te kanun ve nizamı sağlama görevini kraliyet



Camille Desmoulins 12 Temmuz 1789'da Café du Foy'da yaptığı efsaneleşmiş "*Aux armes, citoyens!*" ("Haydi silahlara yurttaşlar!") çağrısıyla kalabalığı coştururken. Devrimin yüzüncü yılında dikilen ve Desmoulin'i kafe sandalyesi üzerinde çıkarken tasvir eden heykel 1942 yılında Vichy rejimi tarafından kaldırılmış, ardından da eritilerek imha edilmiştir. Stanford University Libraries ve Bibliothèque Nationale de France işbirliğiyle hazırlanan Fransız Devrimi Dijital Arşivi'nden. İsimsiz. *Camillus Desmoulins predigt Aufruhr in dem Palais Royal: den 12 Jul. 1789*, Almanya, 1794-1820 arası.

muhafızlarının elinden aldı. (Lafayette sonradan Bastille'in orijinal anahtarını George Washington'a verdi. Anahtar bugün Mount Vernon'da yani George Washington'un Virginia, Fairfax County'deki malikânesinde sergilenmektedir.)

Fransız Devrimi'ni birleştirici bir hareket olarak algılama eğilimindeyiz, ancak devrim gerçekte yıllara yayılan bir siyasi ayaklanmalar silsilesiydi. Devrimin bu ilk aşamasında Fransa'nın anayasal monarşiye geçişini savunanlar kazandı ve cumhuriyet isteyen daha radikal sesler birkaç yıl boyunca susmak durumunda kaldı. 1789 yılı Ağustos'unda Ulusal Meclis sosyal adaletsizliğin üzerinde yükseldiği temel olarak kabul edilen tüm feodal hak ve yapıları resmen yasakladı ve liberal Aydınlanma ideallerinin çarpıcı bir manifestosu olan İnsan Hakları Bildirisi'ni yayımladı.

Kafeler sonraki yıllarda da siyasi entrikalara ev sahipliği yapmaya, en ateşli müdavimlerinden bazılarının giyotine gönderilmesine rağmen devam etti: Desmoulins ve Danton 1794 yılının Ağustos ayında, kendisi de birkaç ay sonra giyotine gidecek olan Robespierre tarafından idam cezasına çarptırıldı. Kafeler devrim sonrası dönemde daha ılımlı hale gelseler de Fransız politikacı Narcisse-Achille de Salvandy şu sözleri sarf etmiştir: "Kimse kafelere karşı bir yönetim sürdüremez. Devrim kafeler devrim istediği için oldu; Napolyon kafeler zafer istediği için iktidara geldi." Bu yüzden kafeleri "özgür milletlerde yasama gücünün kollarından biri" olarak tanımlaması tuhaf değildir.[4]

Devrim, başkentin restoranlarında da büyük bir değişim yarattı. Bastille'in düşüşü ve halkın galeyanı sonucunda birçok varlıklı soylu göç etmenin tedbirli bir hareket olabileceğine karar verdi (muhtemelen de haklıydılar). Kaçarlarken çalışanlarını geride bıraktılar ve bunlar arasında yetenekli ve hünerli şefler de vardı. İşsiz kalan bu şeflerin bir kısmı, gücü yeten herkesin şık bir yemek yiyebileceği restoranlar açmaya karar verdi.

Restoranlar devrimden önce de vardı, ancak nispeten yeni ortaya çıkmışlardı ve ortaçağdan beri var olan çeşitli gıda loncalarıyla rekabet etmekte zorlanıyorlardı. Her türlü gıda işinin bir loncası ve her loncanın kendine has ayrıcalıkları vardı. Örneğin farklı et çeşitlerini tek bir satıcının dükkânında bulamazdınız. *Traiteurs* pişmiş et yemekleri ve yahni, *rôtisseurs* sadece ateşte kızartılmış et ve *charcutiers* jambon, et ezmesi ve sosis gibi işlenmiş etleri satardı (çiğ et almak için ise kasaba veya kümes hayvanı eti satan kasaba gitmeniz gerekirdi). Bar sahipleri ve şarap satıcıları içki satabilirdi ancak yiyecek satmaları yasaktı. Devrim öncesinde restoranlar iyileştirici etkileri olan ve yalnızca mezecilerin satabildiği etli yahnilerden teknik olarak farklı et suları satıyordu (restoran ismi Fransızca'da "tamir etme" veya "iyileştirme" anlamına gelen *restaurer* fiilinden türemiştir). Ancak Fransız mutfağı geliştikçe, gıda türleri arasına titiz bir ayrım koyan ortaçağ kuralları gitgide daha güç uygulanır oldu. 1770'li yıllarda, restoranlar lonca kurallarını zorlamaya çoktan başlamıştı ve özenle hazırlanmış yemeklerden oluşan eksiksiz menüler sunuyorlardı. Mezeci ve tavernalardaki ortak masalar yerine birey veya küçük gruplara zarif garsonların hizmet ettiği küçük ve özel masaları vardı.

Meclis 1791 yılında loncaları ve imtiyazlarını feshedene kadar restoranlar yine sınırlı sayıdaydı. Ancak restoranların istedikleri her şeyi yasal olarak satma imkânı elde etmesi hem sayılarında hem de niteliklerinde büyük bir gelişme yaşattı. Başkentin akşam yemeği seçeneklerinde büyük bir ilerlemeye imza atsa da restoran kavramı bir anda herkes tarafından takdir edilmedi. Bu dönemde yaşamış Louis-Sébastien Mercier isimli bir yazar, restorandan içeriye girince verilen, fiyatların sabit olduğu menüden şikâyet ediyordu: daha dürüst olan mezecide yiyecek ve fiyatı aynı anda görülürken restoranlarda yemek gösterilmeden yüksek fiyatlar talep ediliyordu.

Tabaklar geldiğinde de yemekler hep çok az, "sanki birazdan yenecek yemeğin bir numunesi," gibi oluyordu.[5]

İşin olumlu tarafı, restoranların gelişimi Parislilerin birçok farklı yörenin spesiyallerini keşfetmesini sağladı. Şefleri Marsilyalı olan ve en çok Provence mutfağından esin alan yemekler sunan Les Frères Provençaux adlı restoran, domatesin Paris'te popülerleşmesinden sorumlu görülür (gerçi bir başka efsaneye göre domates Paris'e milli marş "La Marseillaise" ile birlikte, devrim yanlısı birliklerin 1792'de Marsilya'dan Paris'e gelmesiyle girmiştir).

Restoranlar hızla Paris'in ayırt edici özelliklerinden biri haline geldi ve şehrin kimliğinin bir parçası oldu. Kafelerden daha az politik bir yapısı olan restoranlar toplumun her kesimine hizmet ediyordu. Zengin, fakir, işçi, öğrenci, avukat veya sanatçı; herkes kendi ihtiyaçlarına göre bir restoran bulabiliyordu. Restoranlar Paris'i istila ettikten kısa süre sonra, 1801 yılında Joseph Berchoux *gastronomie* terimini ortaya attı. Nasıl pişireceğiniz değil, hangi yiyecekleri yemeniz gerektiği üzerine tavsiyeler veren Grimod de la Reynière ve Brillat-Savarin gibi yazarlar ünlü oldu. Devrim, kraliyet yönetiminin birçok diğer ögesi gibi, eski rejimin mutfağının da meşruiyetini ortadan kaldırdı ve ülkenin en iyi şef ve restorancıları klasik Fransız mutfağını yeni istikametlere yönlendirme olanağı yakaladı.

Paris'te artık devrim döneminden kalma pek restoran ve kafe yok. Ancak 14 Temmuz günü Fransa'nın herhangi bir yerini ziyaret edecek olursanız, restoranların neden bunca yıldır bu kadar sevildiğini ve etki sahibi olduğunu anlayabilirsiniz. Kafelere daha en baştan sinmiş olan yoldaşlık duygusu, espritüel hava ve hayatın tadını çıkarma arzusu hiç bozulmadan yaşamaya devam etmekte ve bu mekânları modern Fransa'nın doğuşunu kutlamak için güzel bir seçenek haline getirmektedir.

# *PAIN D'ÉGALITÉ* | 32

*Paris yeniden kabardı, tıpkı okyanus gibi; Tuileries'ye doğru akıyor,*
*Ekmek ve bir Anayasa için.*

—Thomas Carlyle[1]

XVI. Louis'nin ünlü eşi Kraliçe Marie Antoinette, aslında hiç sarf etmemiş olduğu bir sözle anılır. Efsaneye göre Marie Antoinette'e Fransa halkının ekmek bulamadığı söylenince cevap olarak, "Ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler!" demiştir. Hikâyenin Fransız versiyonunda ise bol tereyağlı ve şekerli bir çörek olan *brioche* yemelerini söylemiştir. Aslında bunlara uzaktan yakından benzer bir şey söylediğine dair hiçbir kanıt yoktur, ancak bu söz Fransız monarklarının bariz vurdumduymazlığını ve gerçeklerden uzaklığını özet olarak iyi ifade etmektedir.

Krallar ve imparatorlar, halkın günlük ekmeklerine olan ihtiyacını göz ardı etmenin tehlikelerini çok uzun zaman önce anlamıştır. Roma İmparatoru Augustus, kitleleri bedava tahıl ve kanlı gösterilerle uyuşturmasıyla tanınır; sonradan bu döneme "ekmek ve sirk" adı takılacaktır. Fransız monarşisi daha önceden tahıl tedariğini stoklar yaparak ve satış yasakları getirerek düzene sokmayı denemişti. Bu yüzden kraliçenin ekmeğin önemini anlamadığı veya umursamadığı fikri, son derece etkili bir kişilik katlidir.

Marie Antoinette'in en başından beri hiç sevilmemiş olması da duruma yardımcı olmuştur. 1770'te on dört yaşındayken geleceğin XVI. Louis'si ile evlenen Marie Antoinette cana ya-

kın ve havai bir kadın olarak tanımlanıyordu. Louis ile olan evliliği mutsuz başladı ve ilk çocuklarının doğması sekiz yıl aldı. Memleketi, Fransa'nın ezeli düşmanı olan ancak çok kısa süre önce ittifak kurduğu Avusturya idi. Fransa kötü yönetim ve yıkıcı savaşlar yüzünden çoktan borç batağına batmışken lüks kıyafetlere, nadide mücevherlere ve pahalı yiyecek ve mobilyalara olan düşkünlüğü kraliçeyi halkın öfkesinin hedefi yapmıştı.

Marie Antoinette tatlıya olan sevgisiyle bilinirdi, hatta kendisi için pasta ve tatlılar pişirirdi. Spesiyallerinden biri hafif ve hoş bir bezeydi. Ayrıca taze sebzeler severdi ve Versailles arazisi içinde kendisine küçük ve idealize edilmiş bir köy bile inşa ettirmişti. Buraya gidip çoban rolüne bürünüyor, "kırsal yaşam" deneyimi yaşıyordu. Ancak burası bir yandan da Versailles mutfağına ürün sağlayan gerçek bir çiftlik görevi görüyordu.

Halk, kendi sorunlarını anlamayan bir monarkın boşa para harcaması olarak gördüğü bu köy yüzünden de kraliçeye kızgındı. Bu öfke 1788-1789 yıllarında kötü hava koşulları ve düşük rekolte yüzünden ekmeğin fiyatının yükselmesiyle daha da yoğunlaştı. Ekmek genellikle insanların karınlarını doyurmaları için en ucuz yoldu; en fakir sınıflar için ekmek (veya aynı tahıllardan yapılan lapa), günlük kalori ihtiyacının yüzde 95'ine kadar olan kısmını sağlayabiliyor, insanlar günde 0,5 ila 1,5 kilogram tam tahıllı ekmek yiyordu.[2] Bir evin bütçesinin yarıdan fazlası ekmeğe harcanıyordu. Bu yüzden ekmeğin fiyatı iki katına çıktığında, nüfusun büyük bir kısmı ciddi bir çaresizliğe düştü ve bu da devrimin itici güçlerinden biri oldu.

Yiyecek kıtlığından öncelikle Marie Antoinette sorumlu tutuldu; kralın da, aslında düzgün biri olmakla birlikte, küstah ve zevk düşkünü karısına kölelik etmek suretiyle ahmak bir maymun gibi davrandığı düşünülüyordu. Bu yüzden Pa-




Günlük ekmek ihtiyaçlarını gidermeyi umut eden binlerce kadın kraliyet ailesine (fırıncı, karısı ve oğluna) Paris yolunda eşlik ediyor. Stanford University Libraries ve Bibliothèque Nationale de France iş birliğiyle hazırlanan Fransız Devrimi Dijital Arşivi'nden. İmzasız. *Epoque du 6 octobre 1789, l'après diné, à Versailles les héroines françaises ramènent le roi dans Paris, pour y faire sa principale résidence (1789).*

ris Ekim 1789'da, Bastille'in düşüşünden üç ay sonra tümüyle ekmeksiz kaldığında, yaklaşık on bin kadından oluşan ve aileleri için ekmek almaya ve kralı başkente geri getirmeye kararlı bir grup Paris'ten Versailles'a yürüdü. Bir fanustan farksız Versailles'dan uzaklaşan ve Paris'teki yoksulluk ve açlığı görmeye zorlanan Louis'nin halka sempati duyacağını ve ekmek sağlayacağını umuyorlardı. Yürüyüşçüler Versailles'a yeterince barışçıl bir halde vardı. Kral tahıl tedarik etmeye söz verdi, ancak gece olduğunda kalabalık şiddete yöneldi ve sarayı işgal etti. Öfkeli kalabalık kraliçenin dairesine saldırdı ve kraliçe ölümden kıl payı kurtuldu. Kraliyet ailesi elli yük arabası dolusu buğday ve unla Paris'e dönmeyi kabul edince

kalabalık sakinleşti. Kadınlar konvoya "Artık ekmeksiz kalmıyoruz: fırıncıyı, karısını, oğlunu geri getiriyoruz," sloganıyla eşlik etti. Kraliyet ailesi Palais des Tuileries'ye yerleşti ancak aslen Devrim Meclisi ve Parisli isyancıların rehineleri halindeydiler.

Meclis gitgide daha radikal kararnameler çıkarırken durum daha da rahatsız edici bir hal aldı. Tüm asalet unvan ve rütbeleri lağvedildi ve yerel meclisler dağıtıldı. Katolik Kilisesi devlete bağlandı ve onda birlik vergiyi toplaması yasaklandı; manastırlar kapatıldı, tüm Kilise mallarına el kondu ve bunlar ulusal borcu ödemek için satıldı. Birbirine yamalanmış kendine özgü bölgelerden oluşan Fransa, daha verimli bir merkezi yönetim ve daha güçlü bir siyasi otoriteyi mümkün kılmak için tek tip idari yapıya sahip seksen üç *départements*'a ayrıldı. Ticareti liberalleştirmek ve ekonomik fırsatları genişletmek için loncalar, ticaret tekelleri ve iç ticaret gümrük vergileri kaldırıldı.

Başlarına gelebileceklerden korkan kraliyet ailesi 1791'in Haziran ayında Paris'ten kaçmaya teşebbüs etti. Ancak girişimleri doğru icra edilmedi ve varmayı hedefledikleri Metz'e çok az bir mesafe kalmışken Varennes'de yakalandılar. Bu kaçışla ilgili çok sayıda efsane vardır: bunlardan birine göre yakalanmalarına neden olan şey, obur kralın Sainte-Menehould kasabasının ünlü domuz paçasını tatmak için, bir diğerine göre de Brie de Meaux peyniri yemek istediği için mola vermesi olmuştur. Bunlar muhtemelen hikâyeyi süslemek için sonradan uydurulmuştur, ancak taşrada kağnı hızında ilerlemiş oldukları ve bu yüzden yakalanmalarının kaçınılmaz olduğu bir gerçektir.

Kral Paris'e geri getirildi ve Meclis kısa süre sonra ilk Fransız Anayasası'nı kabul etti. Bu da ezici siyasi güce sahip ancak krala veto yetkisi tanıyan yeni bir Yasama Meclisi'nin yolunu açtı. Fakat bu efsanevi başarı şiddetli bir ekonomik kriz ve ar-

tan bir toplumsal huzursuzlukla karşı karşıya kaldı. Köylüler, makamlarından menedilmiş ruhban sınıfı ve göç etmiş soylular isyana doğru ilerliyor ve diğer Avrupalı monarklar gittikçe daha düşmanca bir tavır alıyordu. Kral ve devrimciler sonunda bir konu üzerinde uzlaşabildi: Fransa'nın elindeki en iyi çare savaştı (kral bunu mutlak monarşiyi yeniden kurmak için elindeki en iyi fırsat olarak görüyor, devrimciler ise kazanılacak bir zaferin devrimi sağlama alacağına ve yayacağına inanıyordu). Fransa 1792 Nisan'ında Avusturya'ya savaş açtı.

Savaş hiç iyi gitmedi. Paris Avusturya ve Prusya kuvvetlerince işgal edilme tehdidi altındaydı ve durum daha da kötüleşti. Ağustos'ta isyancı bir grup Palais des Tuileries'ye saldırdı ve kraliyet ailesi Yasama Meclisi'ne sığındı, ancak Meclis halkın baskısına boyun eğdi ve yapılan oylamayla kralın tutuklanmasına karar verdi. Ayrıca bugün Ulusal Meclis adı verilen yasama organında görev yapacak milletvekillerinin seçiminde genel oy hakkını esas alan yeni bir seçim sistemi oluşturulması kararını da aldı. Ulusal Meclis eylül ayında anayasal monarşiyi sonlandırarak Fransa'da cumhuriyeti ilan etti ve Fransız orduları savaşta zaferler kazanmaya başladı. Devrim kurtarılmıştı.

Ancak Louis ve Marie Antoinette yolun sonuna gelmişti. İki çocuklarıyla birlikte Le Temple kalesine hapsedildiler. Buradaki olumsuz koşullardan ötürü zayıf düşüp hastalanan kraliyet ailesi üyelerinin tek umudu sadık dostları veya yabancı ordularca kurtarılmaktı. Ancak böyle olmadı ve kral yargılanarak 1793'ün Ocak ayında giyotine gönderildi. Marie Antoinette de Ekim ayında kocasını takip etti. Küçük oğulları iki yıl sonra Le Temple'de öldü. Yalnızca kızları hayatta kaldı.

Kralın idamı devrimde geri dönülmez bir noktayı temsil ediyordu. Kralı öldürdükten sonra artık geriye dönüş yoktu. Tüm çabalar, yabancı orduların, karşıdevrimci ayaklanmaların ve sosyal ve ekonomik huzursuzluğun tehdidi altındaki

cumhuriyeti inşa etmeye ve ayakta tutmaya yönlendirilmişti. *Terreur* ya da Terör Dönemi (1793-1794) olarak bilinen acımasız baskı döneminde yirmi bini aşkın kişi öldü, ancak devrimci hükümet de muhalefeti dize getirmek ve toplumu cumhuriyet ideallerine uygun biçimde yeniden şekillendirmek için halkın ihtiyaçlarını gidermesi gerektiğini anladı. Robespierre 1793'te şöyle yazmıştır: "O halde insanlar ne zaman eğitilecek? Yiyecek yeterince ekmekleri olduğunda... "[3] Aralarında ekmeğin de olduğu bir dizi temel gıda üzerinde fiyat denetimi uygulanmaya başlandı.

Bir başka kararnamede ise şu belirtiliyordu: "Yeni eşitlikçi rejimde zenginliğin de yoksulluğun da yok edilmesi gerektiği için, artık zenginler için iyi undan ve yoksullar için kepekten yapılan farklı ekmekler olmayacaktır. Tüm fırıncılar tek bir tip ekmek, eşitlik ekmeği üretecektir ve aksi takdirde hapis cezasına çarptırılacaktır."[4] Dörtte üçü buğday, dörtte biri çavdardan oluşan bu *pain d'égalité* (eşitlik ekmeği) pek çekici olmayan, yoğun bir ekmekti ve sosyal eşitliğin herkes için aristokratlara özgü beyaz ekmek demek olduğunu uman halk üzerinde bir hayal kırıklığı yarattı. Devrimci söylemle güzelleştirilen bu kararnamenin esas nedeni, fiyat denetiminin Fransız çiftçileri daha az tahıl üretmeye yönlendirmesi ve Britanya'yla yapılan savaşın tahıl ithalatını azaltması sonucu yaşanan ciddi tahıl sıkıntısıydı. Bu gibi politikalar Robespierre'i tartışmalı bir tarihi kişilik yapmıştır: muhafazakârlara göre şeytanın kılık değiştirmiş halidir, liberallere göre gerektiğinde hoş olmayan tedbirler almıştır, bazı Marksistler içinse tümüyle takdire şayandır.

Ekmek Fransa'da hâlâ temel ve simgesel bir gıda maddesidir, ancak devrim dönemine nazaran çok daha az tüketilmektedir. Günümüzde bir Fransız günde ortalama 120 gramdan daha az, yani on sekizinci yüzyıldaki bir Fransız'a göre dört ila on kat daha az ekmek tüketmektedir.[5] Bu, ekmeğin daha

az sevildiği anlamına değil, yeme alışkanlıklarının geliştiği ve çeşitlendiği anlamına gelir (gerçekten de her Fransız ekmek yer). Ekmeğin önemi Fransa'nın sayısız küçük köylerinde görülebilir. Buralarda ayakta kalmayı başarabilen son işletme genellikle fırındır; postanesi veya süpermarketi dahi olmayan köylerde bile bir fırın işini sürdürmeyi becermiştir.

Kısacası, Fransızların "masanın kutsal üçlüsü" dediği klasiklerin arasına yalnız şarap ve peyniri değil ekmeği de eklemelerinin bir nedeni vardır.[6] Fransa'nın monarkları bu basit gerçeği fark edebilseydi, Fransa'nın ve hatta liberal demokrasinin tarihi belki de çok farklı olacaktı.

# 33 PATATES PROPAGANDACISI

Fransız Devrimi yalnızca nefret edilen bir rejimi devirmedi: bin yıllık bir süreçte kurulmuş olan bütün bir sosyal düzeni de yerle bir etti ve bu düzenin yıkılışı, geride devasa bir boşluk bıraktı. Fransa'nın eşitlik, milliyetçilik ve bilimsel yenilik ilkelerinin ütopist bir karışımından beslenen yeni Fransız iktidar sınıfı, toplumu radikal biçimde yeniden inşa etmeye girişti. Tüm insanlar için yasalar karşısında eşitlik, kilisenin devlete tabi kılınması ve cumhuriyetin kuruluşu gibi bazı çarpıcı atılımlardan daha önce bahsetmiştik. Bu geniş çaplı reformlar, günlük yaşamın birçok alanında yapılan ve hepsi de, hayata geçirilmekte olan çarpıcı devrimci projeyi güçlendirmeyi amaçlayan onarımlara dayanıyordu.

Örneğin radikallerin ondalık sisteme olan sevgisi ilk metrik ölçü sisteminin yanı sıra on iki yıl boyunca kullanılacak yeni bir takvimin de ortaya çıkmasına sebep olmuştu. Artık yeni yıl sonbahar ekinoksunda başlıyordu ve on iki aya Vendémiaire (*vendange*, yani üzüm hasadından türetilmiş bir kelime) ve Fructidor (Latince *fructus*, yani meyve kelimesinden türetilmiş bir kelime) gibi yeni isimler verilmişti. Her ay on günlük üç haftadan, günler de on saatten oluşuyordu. Önceden yılın her günü bir Katolik azizinin günü iken artık daha uygun bir tapınmaya göre uyarlanmışlardı: artık her bir gün Fransız tarım ve hayvancılık faaliyetleri içerisinde yetiştirilen meyve, sebze, tahıl, hayvan ve hatta toprak çeşitleri, çiftlik ekipmanları gibi ögelerle ilişkilendirilmişti.

Bu yeni takvimde 11 Vendémiaire (eski takvime göre 2 Ekim), mütevazı *pomme de terre*, yani patatesi şereflendiriyor-

du. Patates bugün bir Fransız için kesinlikle tapınmaya değer bir tarım ürünüdür: vitamin ve antioksidan bakımından zengin olan bu sebze kolay yetişir ve neredeyse sayısız biçimde, kızartılarak, haşlanarak, sotelenerek veya fırınlanarak tüketilebilir (hatta çiçekleri bile güzeldir). Patates Fransa'da en çok yenen sebzedir ve sonsuz çeşitli gratenlerde, çorbalarda, pürelerde, güveçlerde ve kreplerde kullanılır. Ancak şaşırtıcı olsa da patatese olan bu sevgi yakın tarihte, bu devrimci dönüşüm çağında ve özellikle de bir kişinin, Antoine-Augustin Parmentier'nin bitmek bilmez propagandaları sayesinde ortaya çıkmıştır.

Patatesin vatanı And Dağları'nın günümüzde Peru ve Bolivya'da kalan kısımlarıdır. İspanyol fatihler on altıncı yüzyılda İnka uygarlığını yıkmaya giriştiğinde, burada yedi bin yıl önce yabani patates çeşitlerinin tarıma uygun hale getirilmesiyle yetiştirilmeye başlanan patatesi keşfetmiştir. İspanyollar patatesi Avrupa'ya getirir, ancak hızla başarı kazanan ve daha önce bahsettiğimiz bazı diğer sebzelerin aksine, patates ciddi bir dirençle karşılanır. Yenilmesinin tehlikeli olduğu düşünülmektedir: yeşil olanları ölümcül tilki üzümüyle aynı zehirli bitki familyasından geldiği için zehirlidir ve insanlar ayrıca patatesin cüzzama neden olduğuna inanmıştır. İncil'in patatesten bahsetmemesi de bu sebzeye şüpheli bir hava verir. Ayrıca tadı yavandır. Bu yüzden patates genel olarak hayvan yemi olarak kullanılmaya başlanır, bu da insan için uygun olmayan bir besin olduğu fikrini iyice geliştirir.

Ancak on sekizinci yüzyıla gelindiğinde İtalya, Britanya ve Benelüks ülkelerinde patates tüketimi artmaya başlar. Patatesin Almanya'da sevilmesini sağlayan, açlıkla mücadele kapsamında patates yetiştiriciliğini teşvik eden on beş kraliyet kararnamesi çıkaran Prusyalı Büyük Friedrich'tir. Bu yüzden bazen *Kartoffelkönig*, yani Patates Kralı olarak da anılır ve insanlar Potsdam'daki mezarına bugün dahi patates bırakır.

Kahramanımız Mösyö Parmentier'nin de mütevazı patatese olan hayranlığı Prusyalılar sayesinde başlamıştır. Parmentier, ordu eczacısı olarak katıldığı Yedi Yıl Savaşları'nda (1756-1763) Prusyalılara esir düşer. Patatesi ilk defa bu uzun tutsaklığı esnasında yer. Yeni yemeye başladığı bu yiyeceğin cüzzama sebep olmadığı gibi kendisini oldukça iyi beslediğini fark eder. Evine bir misyonla döner: Fransızları patates yemeye ikna etmek. Oldukça uzun ve zorlu bir kampanya yürütür.

1772'de Besançon akademisinin "açlığın etkilerini yatıştırabilecek gıda maddelerinin incelenmesi" konulu yarışmasında birinci seçilen Parmentier ilk başlarda başarılı olur. Böyle bir yarışmanın varlığı dahi, bu dönemdeki gıda kıtlığının ciddiyetini anlatmaktadır. Parmentier için patates davası yalnızca bilimsel bir mesele değil, hâlâ devam eden açlık ve kıtlık sorununu çözmek için ahlaki bir arayıştır. Besançon akademisine verdiği makalede şöyle demiştir:

> Dehaları evrene ışık tutan Aristoteleslere, Descarteslara ve Newtonlara olan şükür borcumuzu unutmadan sormak isteriz: içlerinden biri en yüksek mevkilerin üstünde süzülmek yerine en aşağıya inse ve kardeşlerinin birincil ihtiyaçlarını düşünse iyi olmaz mıydı? Eğer bu sırada açlıktan ölüyorsa, sıradan insan için yıldızların takip ettiği rotanın ne önemi var?[1]

Ancak patates yine de hemen tutulmadı. Çoğu insan patatesi ekmek yapımında kullanmaya odaklandı. Halkın ekmeğe olan aşırı bağımlılığı düşünülünce bu aslında mantıklı bir amaçtı. Ancak gluten içermediği için yalnızca patates unu kullanarak ekmek yapmak çok zor olduğu gibi pişen ekmeğin tadı da pek güzel değildi. İnsanlar yavaş yavaş patates ununu geleneksel tahıllarla karıştırmanın daha iyi sonuç verdiğini fark etti. Voltaire büyük bir patates destekçisi olmuştu ve yarı

patates yarı buğday unundan yapılan ekmeğin erdemlerini göklere çıkarıyordu.

Parmentier yılmadı ve halkın patatesi benimsemesini sağlamanın en iyi yolunun, patatesi önce soylu ve zengin sınıflara sevdirmek olduğuna karar verdi. Tarih boyunca nadir kabul edilen, pahalı olan veya seçkinler arasında sevilen yiyecekler sonunda kitleler arasında da moda olmuştu, bu yüzden patates propagandacımızın bu stratejisi çok kurnazcaydı. Parmentier, patates savunucularından Benjamin Franklin'in tavsiyesiyle Paris'in önde gelenlerine her tabakta farklı bir patates yemeğinin servis edildiği zarif bir patates ziyafeti organize etti.

Ancak Parmentier'nin en önemli pazarlama atılımı, kraliyet ailesinin desteğini kazanmak oldu. 1785'te düzenlenen bir kraliyet ziyafetinde Kral XVI. Louis ve Marie Antoinette'e yanaştı. Yanında bir demet patates çiçeği getirmişti ve nasıl olduysa kralı bu çiçeklerden birini düğme iliğine, kraliçeyi de peruğuna iliştirmeye ikna etti. Çiçek böylece son moda bir aksesuar olurken kral da patatesin potansiyel besleyiciliğini öğrenmiş oldu. Parmentier'ye patates yetiştirmesi için Paris yakınında bir arazi verdi ve efsaneye göre şöyle dedi: "Fransa bir gün fakirin ekmeğini bulduğun için sana teşekkür edecek." (Ne yazık ki o gün, Kral'ın kafasını kurtarmasını sağlayacak kadar erken gelmedi.) Parmentier kralın hediyesini çok akıllıca kullandı. Patates tarlasının etrafına izinsiz girişleri engelleyen muhafızlar yerleştirmesi yöre halkının tarladaki ekinin çok değerli olduğunu düşünmesine ve böylece patatesin ününün daha da büyümesine neden oldu.

Ancak devrim dönemi geldiğinde patates henüz çok az sayıda popüler yiyeceğin içine girebilmişti. Parmentier yeni rejimi desteklemiyordu ve Paris'i bir süreliğine terk etti. Ancak patates için parlak günler sonunda gelmişti, zira devrim liderleri kendilerini iktidara getiren yiyecek kıtlığının, ikti-

darlarının sonunu da getirebileceğini anlamıştı. İyi beslenmeyen bir halk, radikal reformlara karşı eleştirel bir tavır takınıp direnç göstermeye ve kırılgan durumdaki cumhuriyeti tehdit eden monarşi yanlıları ve karşı devrimcileri desteklemeye daha meyilli olacaktı.

1793 yılının Aralık ayında devrimci hükümet Parmentier'nin patates yetiştiriciliği ve tüketimi üzerine yaptığı çalışmasının on bin nüshasını dağıttı. Patates aslında ideal devrim yiyeceğiydi: benzersiz bir yenilenme ve değişim döneminde ortaya çıkmış, demirbaş olmaya uygun yeni bir üründü; yetiştirmesi ucuz olduğu ve hem zenginlere hem de yoksullara hitap ettiği için demokratikti; tahıllara göre daha iri ve ağır olduğundan hain vurguncularca istiflenerek fiyatının yükseltilmesi daha zordu.[2] Mütevazı karakteri, eski rejimin ahlak yoksunu lükslerine karşı tam da aranan panzehirdi.

Patates davası 1794'te *La Cuisinière républicaine* isimli bir yemek tarifi kitabının yayımlanmasının da faydasını gördü. Bir kadına (Madam Mérigot) atfedilen ilk yemek kitabıydı ve yalnızca patates tariflerinden oluşuyordu. Tarifler oldukça basitti: örneğin *pommes des terres au champignons* sadece patates, mantar, arpacık soğanı ve frenk soğanının sirkeli bir suda pişirilmesiyle hazırlanıyordu. Patates salatası için de çok basit bir tarif vardı: "Patatesleri pişirdikten sonra dilimleyin ve sıvı yağ, sos, taze otlar, tuz ve karabiberle tatlandırın. Sıvı yağ yerine tereyağı veya krema da kullanabilirsiniz: bu salata sıcak veya soğuk yenebilir."[3] Basit, ucuz ve besleyici: devrimin yeni erkek ve kadınlarına uygun bir yiyecek.

İnsanlar bir yandan patates tüketmenin yeni ve lezzetli yöntemlerini öğrenirken bir yandan da yiyecek kıtlığının yedek gıda kaynaklarını daha çekici kılması sayesinde patates özellikle Paris'te gittikçe sevilir oldu. Muhteşem Tuileries ve Luxembourg bahçelerine patatesler dikildi. Başkentin balkonları patates bitkileriyle doldu. Birkaç yıl sonra devrimin

ateşi sönmeye, hükümetin patatesin tanıtımına verdiği önem azalmaya başladı. Ancak patatesin pratik faydaları artık açıkça biliniyordu ve ülke çapında üretimi artmaya devam etti. Fransa 1803'te yılda 1,5 milyon ton patates üretiyordu. Yüzyılın yarısına gelindiğindeyse üretim yılda 10 milyon tondan fazlaydı. Parmentier'nin misyonu tamamlanmıştı: patates sonunda Fransız mutfağında kalıcı bir yer edinmişti.

Parmentier, Napolyon'dan Şeref Nişanı alan ilk isimlerden biri oldu ve ulusal sağlık hizmeti direktörlüğüne atandı. 1813 yılında ölen Parmentier Paris'in ünlü Père Lachaise mezarlığına gömüldü ve mezarı patates çiçekleriyle süslendi. 1904'te Paris metrosunun üçüncü hattında açılan Parmentier istasyonu bu büyük insana harika biçimde saygı sunmaya devam etmektedir: platform duvarı boyunca uzanan patatesin ayrıntılı bir tarihçesi yanı sıra diz çökmüş bir köylüye bir patates uzatan asil Parmentier'nin heykeli, bıraktığı mirası aktarır. Parmentier'nin adı ayrıca, en önemlisi kıyma ve patates püresiyle yapılan bir güveç olan *hachis Parmentier* olmak üzere bir dizi patates tarifinin isminde yaşamaktadır.

Fransa günümüzde hâlâ her yıl 5 milyon tonu aşkın patates üretmektedir ve bir Fransız yılda ortalama 50 kilogram taze veya işlenmiş patates tüketir.[4] Bir zamanlar patatesi yalnızca domuz yemi olarak kabul eden ülke, artık çok sayıda lezzetli patates çeşidine sahiptir. Bunlar arasında on dokuzuncu yüzyıldan beri popülerliğini yitirmeyen Belle de Fontenay taze patatesi, hafif kestane aromalı Ratte parmak patatesi, koyu mor renkli ve aynı isimli peynirle çok iyi giden Bleue d'Auvergne gibi çeşitler vardır.

Bugün patates tüketmenin dünyada en sevilen biçimi elbette patates kızartmasıdır ancak bunun bir Fransız icadı olduğunu kesin olarak söylemek mümkün değildir. Belçikalılar *frites*'leriyle büyük gurur duyar ve nehirler donunca balık yerine patates kızartan köylülerin patates kızartmasını on ye-



Paris'teki Parmentier metro istasyonunda, Parmentier'yi aç bir köylüye patates verirken tasvir eden heykel. © Lillian Hueber, 2016.

dinci yüzyıldan bu yana tükettiğini iddia ederler. Bu iddianın bir parçası da patates kızartmasının Belçikalılara değil Fransızlara ait gözükmesinin nedeninin Amerikalı askerler olduğudur: Amerikalı askerler patates kızartmasıyla Birinci Dünya Savaşı sırasında güney Belçika'da tanışır, ancak bölgenin dili Fransızca olduğu için tarifi ABD'ye "Fransız kızartması" adıyla taşırlar.

Bir başka hikâyeye göre Fransızlar patates kızartması yemeye 1780'li yıllarda başlar ve tarifin Fransız versiyonu, yani *pommes de terre frites à cru en petites tranches* (kızartılmış çiğ patates dilimi), Fransa'da Amerikan büyükelçiliği yapan Thomas Jefferson tarafından ABD'ye taşınır. Tarif, "kızartılmış Fransız patatesi" olarak tanınır, ancak ABD'de yirminci yüz-

yılda isminin "Fransız kızartması" olarak kısaltıldığı döneme kadar popüler hale gelmez. Hangi hikâye doğru olursa olsun, McDonald's ve diğer Amerikalı fast-food imparatorlukları patates kızartmasını yirminci yüzyılda küresel olarak çok sevilen bir yiyeceğe dönüştürmeye yardımcı olmuştur.

Günümüzde Fransızlar patates kızartmasını birçok yemeğin yanında tüketir (akla ilk olarak klasikleşmiş biftek-patates kızartması ikilisi gelir), ancak patates kızartmaları için UNESCO kültürel mirası statüsü almaya çalışan Belçikalılar kadar takıntılı patates kızartması tüketicileri değildir. ABD parlamento üyeleri, Fransa'nın 2003 yılında Irak işgalini desteklemeyi reddetmesi üzerine "Fransız kızartması" adının "özgürlük kızartması" olarak değiştirilmesini savunan bir harekete öncülük edince Fransızlar omuz silkip patates kızartmasının Belçikalılara ait olduğunu söylemiştir. (Bu soğukkanlılıkları, Dom Pérignon şampanyalarının kanalizasyonu boyladığını duyduklarında biraz sınanmış olabilir ki bu hareket cidden saygısızlık olarak görülmüştür.)

Ancak Fransızlar genel olarak patatese karşı büyük bir sevgi besler. Hatta kendisini çok formda hisseden bir Fransız size "*J'ai la patate!*" ("Patatesim var!") diyecektir. Nereden geldiği tam olarak bilinmese de bu deyiş Fransızların bir zamanlar şeytanlaştırdıkları bu yiyeceğe karşı ne denli olumlu hisleri olduğunun bir başka kanıtıdır.

# 34 | PİRAMİT PROVOKASYONU

Loire Vadisi'nin kıyısına ilişmiş küçük Valençay kasabası, ufaklığına rağmen (tarih boyunca nüfusu üç bin civarında olmuştur) Fransa'da çok iyi bilinir. Bunun bir nedeni, kasabanın adını taşıyan lezzetli şarap ve peynirlerdir; aslında Valençay Fransa'da hem şarabı hem de peyniri için AOC etiketi kazanmış ilk yerdir. Fransa'da yazları soğuk bir şişe Valençay Sauvignon Blanc ve yanında ucu kesilmiş bir piramite benzeyen, tuzlu bir kömür külüyle kaplı kendine özgü Valençay keçi peyniri paylaşmak kadar harika çok az şey vardır.

Valençay peynirinin bu alışılmadık düz tepeli piramit şeklini nasıl aldığını anlatan bilindik bir efsane vardır ve Valençay'ın bir diğer önemli özelliği olan ve her yıl binlerce turist çeken devasa boyutlu zarif Rönesans şatosu ile ilgilidir. Şatonun en sevilen yerlerinden biri, bir zamanlar Fransa'nın en iyi şeflerinin zarif gastronomik ziyafetler hazırladığı büyük mutfaklarıdır. Günümüzde şato bu yeteneklere saygısını her ay düzenlenen ve Loire Vadisi'nin cömertliklerini sunan gurme akşam yemekleriyle gösterir.

Château de Valençay on altıncı yüzyılda inşa edilmiştir ancak en ünlü sakini şatoyu 1803 yılında almıştır. Tarihte kısaca Talleyrand olarak anılan Charles Maurice de Talleyrand-Périgord şatoyu ve arazisini bu dönemde kendisine dışişleri bakanı olarak hizmet ettiği Napolyon Bonapart'ın mali desteğiyle satın almıştır. Söylenene göre yörenin keçi peyniri ünlü şeklini, hem Napolyon'un asabi mizacı hem de modern çağın en fırtınalı dönemlerinden birinde Fransa'nın iç ve dışişlerini



Valençay peynirinin dikkat çekici şekli, Napolyon ve Talleyrand ikilisiyle ilgili bilgilendirici bir efsane doğurmuştur. © Pipa100 (Dreamstime Photos).

büyük bir açıkgözlülükle yöneten becerikli diplomat hakkında iyi bir fikir veren ve bu şatoda geçen bir hikâye sayesinde kazanmıştır.

Talleyrand'ın diplomasi becerisi önce monarşiyi, ardından devrimi, sonra sendelemeye başlamış devrimci hükümetin yerine 1795 yılında geçen Direktuvar'ı, son olarak da Napolyon'u iktidara getiren darbeyi desteklemiş olmasından anlaşılabilir. Bir siyasi düzeni savunulamaz hale gelene kadar destekleyip ardından gelen yeni rejimde kendine uygun bir konum bulmak konusunda müthiş marifetlidir. (Bu opportunistliğini bir seferinde "Vatana ihanet, sadece bir tarih meselesidir," diyerek de kanıtlamıştır.) Aristokrat ancak yoksul bir ailenin çocuğu olan Talleyrand kurnaz iş anlaşmalarıyla büyük bir servet edinir ve bu da bir yandan zevk düşkünü bir yandan da stratejik bir lüks hayatı yaşamasını kolaylaştırır.

Fransa büyükelçiliği ve dışişleri bakanlığı yaparken Fransız kültürünün ve Fransız gastronomisinin en iyi yönlerini kullanarak rakiplerini alt etmiş, potansiyel müttefikleri hoşnut tutmuş ve sonunda tüm tarafların faydalandığı akıllıca tavizler vermiştir. Günümüzde "yumuşak güç" olarak adlandırılan şeyin benzersiz bir uygulayıcısıdır ve temel ulusal çıkarlar adına, on yedinci yüzyılın ortalarından beri Avrupa'nın en rafine mutfağı olarak görülen Fransız mutfağının ününden çok faydalanmıştır.[1] Avrupa politikasını şekillendirecek Viyana Kongresi'nde müzakereler yapmak için yola çıkmadan önce krala şöyle demesiyle meşhurdur: "Efendim, talimattan ziyade sos tavasına ihtiyacım var."

Talleyrand'ın, devrim projesi çözülmeye başlarken 1790'lı yıllarda güç kazanan Napolyon'la olan ilişkisi uzun ve karmaşıktır. Napolyon da soylu ancak nispeten yoksul bir ailenin çocuğu olarak 1769 yılında Korsika'da doğdu. Birçok yoksul Fransız soylusu gibi askeri kariyeri seçti ve devrimin ilk yıllarında ünlenmeye başladı. 1793 yılında kilit konumdaki bir liman kenti olan Toulon'u Britanya donanmasının desteklediği kraliyet yanlısı karşı devrimci güçlerden geri aldı ve iki yıl sonra da Paris'te kraliyet yanlısı bir ayaklanma girişimini bastırdı. İtalya'daki Fransız ordusunun komutanlığına getirildi ve burada bir dizi umulmadık zafer kazanarak, sonunda Avrupa'nın büyük kısmını fethetmesine yardımcı olacak yenilikçi ve gözü pek savaşma tarzını ortaya koydu. İtalya'daki zaferleriyle popüler bir kahraman haline geldi ve yağmalayarak getirdiği ganimetler ulusal iflası önlemek için çok yararlı olduğundan devrim hükümeti için vazgeçilmez oldu.

Mali sıkıntılar, Avrupalı rakiplerle savaşlar ve iç isyanların altında ezilen devrimci rejim büyük sıkıntı içindeydi. 1795'te Ulusal Konvansiyon'un yerini seçilmiş iki meclis tarafından atanan beş kişilik bir heyet olan Direktuvar aldı. Ama Direktuvar ancak birazcık daha başarılı olabildi ve hem krali-

yet yanlılarının hem de radikal grupların hedef tahtası oldu. Napolyon'un gitgide büyüyen popülerliğinden endişe duyan Direktuvar komutana yeni bir görev verdi: Osmanlıların elindeki Mısır'ı almak. Fransa Britanya ile savaştaydı ve donanması Britanya donanmasıyla doğrudan karşı karşıya gelmek için çok güçsüzdü. Fransa'nın Mısır işgali, Britanya'ya kontrolü altındaki Hindistan'a olan en hızlı ticaret yolunu kesmek suretiyle dolaylı yoldan zarar vermek için düşünülmüştü. Fransa'ya Güney Asya'daki İngiliz emperyal hâkimiyetine meydan okuyabilecek bir platform bile verebilirdi.

Kendisini çoktan Büyük İskender gibi görmeye başlamış olan Napolyon, otuz bini aşkın askerle 1798'de doğuya yel-



Döneme ait bu karikatür Amiral Nelson'un Nil Savaşı'ndaki zaferini anlatır. Timsahların her biri ele geçirilen, havaya uçurulan veya kaçmayı başarılan Fransız gemilerini temsil eder. Stanford University Libraries ve Bibliothèque Nationale de France işbirliğiyle hazırlanan Fransız Devrimi Dijital Arşivi'nden. Çizer: James Gillray (1798). *Extirpation of the Plagues of Egypt; Destruction of Revolutionary Crocodiles; or, The British Hero Cleansing Ye Mouth of Ye Nile.*

ken açtı. İlk başta bir dizi galibiyet aldı. Akdeniz'deki Britanya donanmasını savuşturarak önce Malta'yı, ardından da Mısır'ın İskenderiye limanını ele geçirdi. Çölde iki hafta ilerledikten sonra Kahire piramitlerinin gölgesinde korkulan Memlük ordusunu yendi. Fransa'nın modern silahları ve taktikleri Osmanlı dünyasının en yırtıcı askerlerini alt etmişti. Napolyon doğuda büyük bir imparatorluğun hayalini kuruyordu. Sonradan kendisini "Asya'ya ilerlemiş, bir filin üstünde, başımda bir sarık ve elimde kendi gereksinimlerime uyacak şekilde oluşturduğum yeni bir Kuran'la" gördüğünü yazmıştır.[2] Ancak bu megaloman fikirler Britanya donanması amirali Horatio Nelson'un Fransız filosunu Mısır kıyısında yakalayıp neredeyse tüm gemilerini batırmasıyla yerle bir oldu. Eve dönmek veya yeniden toparlanmak için hiçbir yolu kalmayan Napolyon köşeye sıkıştı. Bir yerler fethetme umutlarına dört elle sarılarak Suriye'ye talihsiz bir sefer düzenledi ama askerleri hastalık ve moral bozukluğundan kırılıyordu.

Napolyon sonunda askerlerini Mısır'da terk ederek o sırada İngilizler, Ruslar ve Avusturyalılarca savaşla tehdit edilen Fransa'ya döndü (Mısır'da kalan ordu 1801'de İngilizlere teslim oldu). Siyasi müttefikleriyle beraber bir darbe yaparak Direktuvarın yerine üç liderden oluşan bir Konsüllük oluşturdu. Birinci konsül Napolyon'du ve nereden bakılırsa bakılsın artık Fransa'nın diktatörü olmuştu. Talleyrand darbeyi destekledi ve dışişleri bakanı oldu.

Napolyon sonraki yıllarda fetih ve kan dökmeye gösterdiği canavarca yetenek yüzünden "Korsikalı Canavar" lakabını kazandı. Bir önceki yüzyıl boyunca çok sınırlı biçimde yürütülen ve kesin sonuçlara ulaşamayan Avrupa savaşçılığında devrim yarattı. On sekizinci yüzyılın taktikleri ve silahları çok iyi eğitilmiş askerler gerektirdiği için Avrupa orduları genellikle hem küçük hem de ayakta tutulması pahalı ordulardı ve kesinlikle gerekmediği sürece savaşa girişmiyorlardı.

Çok uzun ikmal hatlarına ihtiyaç duydukları için uzak mesafelere gitme becerileri kısıtlıydı. Generaller rakiplerini savaş alanında yok etmek yerine akıllarıyla alt etmeye çalışıyor ve devlet adamları diplomasi masasında zafer kazanmaya odaklanıyordu. Bazıları savaşlardaki bu sınırlamaları medeniyetin ilerleyişinin bir göstergesi sayıyordu.

Fransız Devrimi, Fransız Ordusu için her şeyi değiştirdi. Hem içeriden hem de dışarıdan gelen saldırıların hedefindeyken profesyonel askerlerden oluşan küçük bir ordu yeterli değildi. Fransızlara yeni haklar veren devlet bu sefer de yeni yükümlülükler verdi: Fransız ulusunu ve devrimini Fransız halkının koruması gerekiyordu. Bunu savaşarak veya savaşa ekonomik destek vererek yapacaklardı. Devrimci rejim 1793'te *levée en masse* kararnamesiyle yüz binlerce genç erkek için zorunlu askerlik hizmetini yasalaştırdı. Bu askerlerin eğitiminin olmaması geleneksel taktiklerin terk edilmesini gerektiriyordu ve orduya yetecek kadar yiyecek olmadığı için gittikleri yerleri yağmalamaları icap ediyordu. Ancak bu aslında orduyu daha hareketli hale getirdi ve yenilikçi Fransız subayların yeni taktikler ve geliştirilmiş ağır silahlarla deneyler yapmasına olanak tanıdı. Napolyon iktidara geldiğinde hâlâ eski usul işleyen Avrupa ordularına karşı devasa ve son derece hareketli bir ordu toplama imkanı vardı ve iktidarının ilk yarısında aldığı sansasyonel zaferleri esasen bu eşitsizlik sayesinde kazandı. Taarruz odaklı bir "topyekün savaş" anlayışı Avrupa'ya girmiş oldu.[3]

"Canavar", Napolyon'un yeme alışkanlıkları için de uygun bir lakaptı: yemeklerini dakikalar içinde yalayıp yutar, ne yediğine neredeyse dikkat etmezdi. Seferdeyken yemek yemek için oturmakla zaman kaybetmez, atının üstünde yerdi. İktidarının en büyük kurbanlarından biri de çok sevdiği tavuklar oldu. Aşçıları, yemeye karar verdiği zaman ellerinin altında taze et olması için gece gündüz her yarım saatte bir

yeni bir tavuk pişirirlerdi. Napolyon'la ilişkilendirilen tariflerin en ünlülerinden biri olan *poulet Marengo,* 1800 yılında İtalya'nın Marengo kentini Avusturyalılardan aldıktan sonra aşçısının bulabildiği malzemelerle hazırlanmıştı. Efsaneye göre orijinal tarifte tavuğun yanı sıra kerevit, yumurta ve brendi de vardır fakat Marengo usulü tavuk bugün genellikle tavuğun domates, sarımsak, maydanoz ve beyaz şarapla sotelenmesiyle yapılır. (Lezzetli napolyon pastasının bu kısa boylu Korsikalıyla bir ilgisi yoktur; pastanın adı ortaya çıktığı yer olan Napoli'den türetilmiş *napolitain* iken bu isim talihsiz biçimde sakatlanmıştır.)

Talleyrand elbette patronunun gastronomi alanındaki açığını mükemmel biçimde kapatıyordu. Sofrası Avrupa'nın en iyilerinden biri olarak tanınırdı ve mutfağında efsanevi Antonin Carême gibi büyük şefler çalışıyordu. Talleyrand çok fazla yemezdi, ancak yemek ve şaraplar hakkında sanki dünyanın en önemli meseleleriymişçesine saatlerce konuşabilirdi. Konuklarını harikulade adabı ve görkemli yemeğiyle büyüleyen Talleyrand, ardından devlet meselelerini olabilecek en hoş ve samimi ortamda tartışmaya başlayabiliyordu.

Valençay'daki şatoyu satın aldıktan sonra doğal olarak yemekli partileri ve ziyafetlerinde buranın lezzetli keçi peynirini ikram etmeye başladı. Efsaneye göre bu dönemde peynirin şekli normal bir piramit gibi sivri bir uca sahipti. Bir gün birisi akılsızlık ederek Napolyon'a bu peynirden ikram etti ve Napolyon başarısız Mısır seferini hatırlatan bu ikram karşısında öfkeden deliye döndü. Ayağa kalkarak kılıcını çekti ve talihsiz peynirin ucunu kesti. Fransa'nın kudretli yöneticisini daha fazla gücendirmemek için Valençay o günden itibaren ucu düz olarak yapıldı.

Alternatif bir efsaneye göre, peynirin şeklinin asabi hükümdarı kışkırtabileceğini düşünen Talleyrand, Napolyon daha peyniri görmeden ucunun düzleştirilmesini istemiştir.

Talleyrand'ın siyasetle meşgul Fransızlar için en ölümcül dönem olan bir zamanda ne denli beceriyle ayakta kaldığını düşünecek olursak ikinci hikâye çok daha olasıdır.

Talleyrand, Napolyun'un aşırılığa olan eğilimini sürekli dizginlemeye çalışan ve genellikle başarısız olan biri olarak görülür. Bu durum, Napolyon 1804 yılında kendisini Fransa imparatoru ilan ederek Birinci Cumhuriyet'i lağvedip devrim dönemini noktalayınca daha da zor bir hal aldı. Napolyon Fransa toplumunun yeniden yapılandırılışını sürdürdü: saltanatı boyunca sekiz bini aşkın karara imza attı ve hem devlet idaresinin hem de günlük hayatın neredeyse tüm veçhelerinde reform yaptı. 1804'te yürürlüğe giren ve Napolyon Kanunları olarak da bilinen medeni kanun çokça taklit edildiği gibi günümüz Fransa'sının kanunlarının da çekirdeğini oluşturdu. Napolyon güçlü ve merkezileştirilmiş bir Fransa devleti yarattı ve ardından dev ordularıyla devrimi Avrupa'ya ihraç etmeyi denedi. 1815'teki son mağlubiyeti ve sürgününe kadar neredeyse her zaman savaştaydı. Benzeri görülmemiş bir yıkımın yaşandığı bu dönemin, insanların beslenme alışkanlığında da devrim niteliğinde bir değişim yaratışını ve bunun da Talleyrand'a Fransa ulusunu ziyafet masasında kurtarmak için son bir şans verişini daha sonra anlatacağız.

# 35 MEVSİMLERİ FESHEDEN ADAM

Napolyon yalnızca efsanevi askeri ve siyasi atılımlarıyla değil, çok sayıda derin ve kışkırtıcı aforizmasıyla da tanınır. Napolyon'un söylediği iddia edilen en bilindik sözlerden biri de şudur: *"Une armée marche à son estomac."* (Ordu midesi üstünde yürür.) Bazılarının Büyük Friedrich ile ilişkilendirdiği bu cümleyi onun hiç telaffuz etmemiş olması mümkündür. Ancak Napoleon ordunun iyi beslenmesinin ve bolluk içinde savaşmasının zafer için şart olduğunu çok iyi anlamıştı ve zamanının büyük kısmını Avrupa'yı fethetmek için harcadığından, devasa Grande Armée'sini beslemenin yeni yollarını aramayı haklı olarak öncelik haline getirmişti. Doruk noktasındayken emrinin altında yarım milyondan fazla asker vardı. Orduları seferdeyken kendi yiyeceklerini tedarik etmek zorundaydı. Bu da genellikle talan edilmiş kasaba ve köyler ile yarı aç yarı tok askerler demekti. Direktuvar 1795'te daha iyi gıda saklama yöntemleri bulmayı beceren herkese on iki bin Frank ödül verilmesine karar verdi, ancak Napolyon'un orduları Avrupa'yı arşınlarken ödülü alan kimse çıkmamıştı.

Bu ödül, gıda üretimi ve tedariğini sonsuza dek dönüştürecek bir süreç üzerine halihazırda düşünmekte olan bir Fransız'ın ilgisini çekti. Adı Nicolas Appert'ti ve yeni keşfettiği gıda koruma yöntemi, çağlar boyunca mutfağı şekillendirmiş olan varsayımı geri dönüşsüz biçimde değiştirdi; yani çoğu zaman sadece yerel ve mevsimi gelmiş yiyeceklere erişebileceğimiz varsayımını. Bundan yalnızca yüz yıl önce Versailles bahçelerinde turfanda sebze yetiştirilmesi karşısında şaşkına

düşmüş bir ulus, artık istediği zaman taze sebze yiyebilecekti. Üstelik çok uzaklardan gelmiş ve hasadının üstünden yıllar geçmiş olsa bile. Bu, insanların beslenme alışkanlığı üzerinde radikal bir değişim ve gıda üretiminin kademeli olarak sanayileşmesinde önemli bir adım oldu.

Appert 1749'da Châlons-sur-Marne'da doğdu. Babasının bir hanı vardı ve genç Nicolas burada yemek yapmayı ve şampanya şişelemeyi öğrendi. Yetişkinliğinde Almanya'da asil bir ailenin özel şefi olarak çalıştıktan sonra 1784'te Paris'e taşındı ve bir şekerci dükkânı açtı. Dükkânını açtığı sokak, dönemin yıldız gastronomi yazarı Grimod de la Reynière'in *le chef-lieu sucré de l'univers* (evrenin tatlı başkenti) dediği Rue des Lombards'dı. Bu dönemde şekerciler yalnızca şekerleme satmakla kalmıyor, bilinen bazı nispeten kısıtlı gıda saklama yöntemlerini de kullanıyorlardı. Appert şurup ve reçelin yanı sıra vişne ve diğer meyveleri alkol içinde muhafaza etme konusunda da uzman olacaktı.

Appert gıda saklamak için kullanılan seçenekleri genişletmeyi kafasına takmıştı. Tütsülemek, tuzlamak, şekerlemek veya alkole yatırmak gibi geleneksel yöntemlerin tümü hem pahalıydı hem de yiyeceğin tadını değiştiriyordu ve üstüne üstlük her zaman tamamen verimli değildi. İlk deneylerinde şampanya şişeleri kullandı (bu şişeler şeytanın şarabının patlayıcı kuvvetine karşı koymak için normal şarap şişelerine göre daha sağlam yapılıyordu). Geliştirdiği yöntem gayet basitti: gıdayı şişeye koy, hava almayacak şekilde kapat ve belirli bir süre boyunca (genellikle birkaç saat) benmari usulü (çift kazan) kaynat. *Et voilà*, şişenin içindeki gıda yıllar boyunca korunabiliyordu. Appert bu esnada sürecin niçin işe yaradığını tam olarak anlamamıştı. "Apertizasyon" denen yöntemin, yiyecekleri çürümeden sorumlu olan mikroorganizmaları öldürerek sterilize ettiğini ancak Louis Pasteur'un sonradan yaptığı mikrobiyal çalışmalar sayesinde öğrenebildik. Her ne

olursa olsun, bu devrim niteliğindeki icadı sayesinde Appert günümüzde konserveciliğin babası olarak bilinir.

Appert ısıyla sterilize etme yöntemini ilk olarak bezelyeler üzerinde denedi. Güneş Kral'ın maiyetinin turfanda bezelyelerden aldığı zezvk, Appert'in konuklarının aralık ayında kendilerine sunulan bezelye karşısındaki şaşkınlıklarıyla karşılaştırılamaz. *Courrier de l'Europe* şöyle bir haber yapmıştır: "Mösyö Appert mevsimleri sabitleme sanatını keşfetti: evinde ilkbahar, yaz ve sonbahar mevsimleri şişelerin içinde yaşıyor. Tıpkı bahçıvanların cam kapakların altında mevsim değişikliklerinden koruduğu nadide bitkiler gibi."[1]

Appert 1802'de Paris banliyösü Massy'de açtığı küçük bir fabrikayla daha büyük ölçekli bir konserveleme işine girişti. Ürünleri toplanır toplanmaz şişelemek, böylece mümkün olan en taze ve sağlıklı ürünü sunabilmek için fabrikasının yanında bir meyve ve sebze bahçesi oluşturdu. Şişelenmiş ürünleri kısa sürede Parisli seçkinlerin ve yeni tanınan gurmelerin takdirini kazandı.

Appert'in en önemli sorunlarından biri şişelerin pahalı olmasıydı. Bu yüzden ürünleri küçük bir kesimin karşılayabileceği, dolayısıyla da arzulanan ürünlere dönüşmüştü ancak Appert icatlarının dönemin diğer gıda yenilikleri gibi daha geniş kitlelere faydalı olmasını istiyordu. Şişelenmiş yiyeceklerinin özellikle bu dönemde hâlâ uzun yolculuklarda iskorbit ve diğer ölümcül yetersiz beslenme hastalıklarından muzdarip olan denizcilerin işine yarayacağını düşünüyordu. Devrim öncesi dönemde her yıl on iki denizciden biri hastalıklar nedeniyle ölüyordu.

Fransa donanması 1803'te Appert'e deneme amaçlı bir sipariş verdi. Raporlar son derece olumluydu: bir rapor, denizde geçirilen üç aydan sonra "etli ve etsiz fasulyeler ve bezelyeler, yeni toplanmış sebzelerin tazeliğine sahipti" diyordu. Ancak Appert'in hevesini kursağında bırakacak bir gelişme

yaşandı: 1805 Ekim'inde İngiliz amiral Horatio Nelson bir kere daha Napolyon'un büyük dolaplarından birini bozarak Fransız donanmasını efsanevi Trafalgar Savaşı'nda darmadağın etti. Fransızlar İngiltere'yi işgal edemeyecek ve denizler hâkimi büyük bir Fransa donanması olmayacaktı. Appert'in donanma için vitamin dolu sebzeleri şişeleme umutları suya düştü. İşini ayakta tutabilmek için bitmek bilmez bir mücadeleye girişti.

Hükümet 1810'da nihayet, on iki yıllık ortalama maaş miktarındaki on iki bin Franklık ödülü Appert'e vermeye karar verdi ancak icadını patentlemek yerine konserveleme yöntemini açıklayan bir kitap yazması şartını koştu. Appert teklifi kabul etti ve *Le livre de tous les ménages, ou L'art de conserver pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales* başlıklı kitabını yayımladı. Kitap, Appert'in sıradan insana yardımcı olma arzusuyla uyumlu olarak, tüm evlerde (*tous les ménages*) kullanılmak üzere yazılmıştı. Bir işadamı olarak korkunç bir başarısızlığa uğrayan Appert, icadından tüm dünyanın faydalanmasını istiyordu. Kitap Fransa'da hızla başarı kazandı ve ardından diğer Avrupa dillerine de çevrildi.

Appert'in konserve yöntemi yalnızca yıl boyu taze yiyecek sağlamaktan ibaret değildi. İdeal olarak, gıda kıtlığını olduğu gibi ortadan kaldıracaktı, çünkü yiyeceklerin kıtlığı göz önünde bulundurarak önceden hazırlamayı ve depolamayı mümkün kılıyordu. Tüm büyük kurumlar, yalnızca ordu ve donanma değil aynı zamanda hastane gibi insani organizasyonlar da yiyecek ihtiyaçlarını daha iyi karşılayabilecekti. Ülkelerin belirli bir yöreye özgü her tür yiyeceğin ithalat ve ihracatını yapma şansına kavuşmasıyla yeni yiyecek ticaret ve sanayi dallarının oluşacağını öngörüyordu. Geniş çaplı düşünüldüğünde bu görüleri gerçekten de gerçekleşti. Gıda kıtlığı kalıcı bir sorun olsa da günümüzde bunun nedeni pratik ve teknolojik sorunlardan ziyade siyasi ve lojistiikle ilgili meselelerdir.

Appert şişe sorununu hiçbir zaman çözemedi ve buna bir çözüm getiren Fransızların baş düşmanı İngilizler oldu. 1810 yılında İngiltere'de Appert'in mühürleme ve kaynatma metodunu temel alan, ancak cam şişelerin yerine teneke kutuların kullanıldığı bir yöntemin patenti alındı. İngiliz donanması 1813'ten itibaren gemilerini teneke konservelerle besledi. Appert bu gelişmeyi hemen benimseyemedi, zira fabrikası 1814 yılında işgalci güçlerce yok edilmişti. Sonuç olarak Grande Armée bu muhteşem icattan hiçbir zaman yararlanamadı. Appert işini yeniden ayağa kaldırıp teneke kutularda konserve yapmaya başlayıncaya kadar Napolyon Savaşları sona ermişti. İngiltere teneke kutu konserveciliğinde liderliği o denli ele geçirdi ki, Fransa ordusu ve donanması Kırım Savaşı'nda (1853-1856) konserve kullanmaya karar verdiğinde, bunların çoğu İngiliz üreticilere sipariş edildi.

Appert iş hayatında hiçbir zaman gerçek bir başarı yakalayamadı ve 1836 yılında emekliye ayrıldı. 1841 yılında fakirlik içinde öldü ve fakirler mezarlığına gömüldü; bu kaderin insanlığa bu denli büyük bir fayda sağlamış biri için hiç de uygun olmadığı açıktır. Bugün Appert Fransa dışında neredeyse hiç tanınmaz ve kendi ülkesinde de adını taşıyan bir izi pek kalmamıştır. İnsanların beslenme alışkanlıklarının sınırlarını bu denli radikal biçimde genişleten biri için şaşırtıcı derece karanlık bir son.

# BEŞİNCİ KREP | 36

Fransa'da çoğu Hıristiyan bayramı gibi Chandeleur'ün, yani İsa Mesih'in Tapınağa Giriş Bayramı'nın kutlanışı pagan geleneklerine dayanmaktadır: bu bayramın kutlamalarında kışın en zorlu dönemi sona ermeye ve çiftçiler tarlalarını ekmeye hazırlanmaya başladıklarında Romalıların yaptığı bereket ayinleri örnek alınmıştır. Pagan ayinleri beşinci yüzyılda yasaklanmış ve yerlerini Hıristiyan kiliselerinde mum ışığında düzenlenen ve bugün çoğu Fransız'ın muhtemelen ne olduğunu açıklayamayacağı bazı önemli dini hadiselerin kutlandığı seremoniler almıştı. Fransızların Katolik kimliğini uzun zaman önce benimsemesine rağmen, günümüzde toplumun yalnızca yüzde 10'u düzenli olarak kiliseye gider.

Ancak 2 Şubat'ta kutlanan Tapınağa Giriş Bayramı hâlâ sevilen bir bayramdır ve bunun nedenlerinden biri kuşkusuz Fransızların en sevdiği yiyeceklerden biri olan krebin de bugün kutlanmasıdır. İnsanlar yüzyıllar boyunca bu bayramı krep yiyerek kutlamış ve krebi pişirirken havada çevirme eylemine çeşitli batıl inançlar yüklemişlerdir. Örneğin çiftçiler bayram günü parçalanmadan veya düşmeden güzel şekilde çevrilen bir krebin bir sonraki hasadın çok iyi olacağına dair bir işaret olduğuna inanır. Bir elinizde bir bozuk para tutarken diğer elinizle krebi düzgün şekilde çevirmeyi başarırsanız, takip eden yılda şanslı ve başarılı olacağınızı herkes bilir. Aksi takdirde hayatınızın bir sonraki bayrama kadar iyi geçmesini beklemezsiniz.

Napolyon çoğu Korsikalı gibi oldukça batıl inançlıydı. İlk eşi Josephine'nin kendisine iyi şans getirdiğine inanıyordu ve

cuma günleri ya da ayın on üçünde savaşmamaya dikkat ediyordu. 14 Haziran ve 2 Aralık, Marengo ve Austerlitz savaşlarını kazandığı günler olduğu için uğurlu günleriydi. Şanslı bir yıldızı olduğuna ve ona rehberlik eden bu yıldızın hayatının en önemli anlarında göründüğüne inanıyordu.

1812 yılında Napolyon kendiyle ne kadar övünse azdı. Baş döndürücü askeri başarısı ve aile üyelerini Avrupa tahtlarına başarıyla yerleştirmesi sayesinde Birinci Fransa İmparatorluğu Batı ve Orta Avrupa'nın büyük kısmının kontrolünü ele geçirmişti. Avusturyalılar ve Prusyalılara karşı kazandığı zaferlerin ardından Viyana ve Berlin sokaklarında zafer yürüyüşleri yapmıştı. Habsburglar bin yıllık Kutsal Roma İmparatorluğu'nu, tacı ona teslim etmektense sona erdirmeyi tercih etmişti. Avrupa'nın diğer tarafında büyük topraklara sahip emperyal güç Rusya, 1807'de Friedland Savaşı'nda Napolyon'a yenildikten sonra Fransa'yla kurduğu ihtiyatlı ittifakla devre dışı bırakılmıştı.

Ancak elbette zorluklar da vardı. Görkemli bir donanmaya, büyük sömürgelere ve Manş Denizi'nin sağladığı korumaya sahip İngilizler daimi ve rahatsız edici düşmanlardı. Savaşların ardından Fransa'yla imzaladıkları antlaşmalarla küçük düşen Avusturya ve Prusya, kaybettikleri toprakları ve statüyü geri kazanmak için fırsat kolluyordu. Avrupa orduları Napolyon'un benzersiz savaş stilini benimsemeye başlamıştı. İmparatorluğun birçok yerinde, özellikle de düzensiz birliklerin isimlerini gerilla savaşına verecek kadar başarı gösterdiği İspanya'da (İspanyolca'da *guerrilla* "küçük savaş" demektir) isyanlar yaşanmaya başlandı. İngiliz ordusu 1812'de Fransa'yı İspanya'dan tümüyle çıkardı. Napolyon'un akrabaları ve danışmanları gittikçe daha başlarına buyruk hatta hain olmuştu; Talleyrand bile genç ve zeki bir diplomat olan Paris'teki Avusturya büyükelçisi Klemens von Metternich ile işbirliği yaptığı için görevden alınmıştı. Napolyon'un Fran-

sa'daki yönetimi gitgide despotlaştı; sansür, keyfi tutuklamalar ve kişisel kararlara göre yürütülen yönetim Fransa'nın uğruna savaştığı cumhuriyetçi idealleri yozlaştırdı.

Napolyon bu noktada hayatının en büyük hatasını yaptı ve Rusya'ya savaş açmaya karar verdi. Fransa ve Rusya arasındaki ittifak, Çar I. Aleksandr, Rusya ekonomisini mahveden İngiltere ambargosuna katılma rızasından dönünce bozulmaya başlamıştı. Napolyon Grande Armée'yi Polonya'ya gönderdi ve tüm Fransız İmparatorluğu'ndan toplanan 600.000 askerden oluşan gelmiş geçmiş en büyük orduyu burada bir araya getirdi. İlk baştaki planı çok da çılgınca değildi: sayı olarak o kadar üstündü ki Ruslarla yapacağı tek bir muharebede alacağı zaferin eziciliği karşısında savaş burada bitecekti. Ardından Fransa-Rusya ittifakı yeniden kurulacak ve tüm dikkat yeniden İngiltere ile olan çatışmalara verilecekti.

Ancak batıl inançlarını göz önünde bulunduracak olursak, Napolyon sefere hazırlanırken Tapınağa Giriş Bayramı kutlamalarında yaşananlar yüzünden huzursuzlanmış olabilir. Efsaneye göre Napolyon bayramı kutlamak için kreplerini kendisi yapardı. İlk krebi havaya atarken "Bu krebi düzgün çevirirsem ilk muharebeyi kazanacağım," dedi. Krep düzgünce döndü.

İkinci krebi atarken "Bunu düzgün çevirirsem ikinci muharebeyi kazanacağım," dedi. Bu krep de hiç bozulmadan döndü.

Ardından üçüncü krebini yaptı... Sonra da dördüncü krebi... Hepsini bozmadan çevirebilmişti.

Sıra beşinci krebe geldi... Ancak beşinci krep küllerin içine düştü.

Napolyon bu uğursuzluk işaretine rağmen 1812 yılının Haziran ayında kavurucu güneşin altında Doğu Avrupa ovalarında ilerlemeye başlayarak Rusya seferine girişti. Ancak Ruslar Napolyon'un istediği oyunu oynamıyordu: bu denli

büyük bir ordu karşısında doğrudan savaşa girmeye cesaret edemediklerinden gittikçe doğuya doğru çekildiler ve geçtikleri köy ve kasabaları yaktılar. Bu Fransızlar için olabilecek en kötü senaryoydu. Rusları daha da ilerilere doğru takip ettikçe kaynakları azaldı ve devasa ordu bu kavrulmuş topraktan kendini besleyemiyordu. Yakıcı sıcak haftalarca devam etti ve gitgide daha fazla asker hastalandı veya firar etti. Napolyon tek bir muharebe dahi yaşanmadan 150.000'den fazla asker kaybetmişti.

Fransızlar Moskova'ya yaklaşınca Ruslar nihayet eylül ayının başlarında geri çekilmeyi durdurdu. 7 Eylül günü yapılan ünlü Borodino Muharebesi'nde 25.000 asker on beş saat süren korkunç katliamda öldü. Napolyon sonradan şöyle yazacaktı: "Yaptığım elli muharebeden en korkuncu, Moskova önlerinde olandı." Belirgin biçimde kazanan bir taraf olmadı ama ancak muharebenin sonunda Ruslar geri çekildi. Moskova Napolyon'un olmuş gibi gözüküyordu.

Ancak Napolyon'un umutları bir kere daha yerle bir oldu. Zafer yürüyüşü yapmak için Moskova'ya girdiğinde halkın tahliye edildiğini ve gıda depolarının boşaltıldığını gördü. Şehirde ne barış pazarlığı yapmak için görüşülebilecek bir Rus, ne de ordusunun yiyebileceği bir şey vardı. Daha da kötüsü, gece yarısından sonra şehrin içinde yükselmeye başlayan alevler, üç gün süren ve şehrin üçte ikisini yok eden devasa bir yangına dönüştü. (Yangının nedenleri mutlak bir kesinlikle bilinmese de birçok tarihçi Moskova'yı ateşe verenin düşmanı kurak topraklara çekme taktiğini umutsuzca sürdüren Ruslar olduğu konusunda hemfikirdir.[1]) Napolyon'un şehrin yandığını görüp ordusunun kış vakti Rusya'nın kalbinde doğru düzgün yiyecek ve barınak olmaksızın tek başına kaldığını anlayınca yardımcılarına dönüp şöyle bağırdığı söylenir: "Beşinci krep yüzünden!"

Çar Aleksandr anlaşmaya yanaşmayınca Grande Armée 18 Ekim'de Moskova'yı terk ederek batıya doğru çekilmeye

başlamak zorunda kaldı. Birkaç hafta sonra Rusya'da kar yağmaya başladı. Geri çekilmekte olan Fransız askerlerinin sefaleti tasavvur edilebilecek gibi değildi: yayan gittikleri yüzlerce kilometrelik yolda açlıktan, soğuktan ve Kazak saldırılarından dolayı kırılıyorlardı. Geri çekilirken Berezina Nehri'nin geçilmesi sırasında yaşanan muharebeye referansla Fransızlar hâlâ ezici bir yenilgiye "Berezina" derler. Rusya seferi için ülkeden ayrılan devasa ordudan yalnızca kırk bin civarı asker Fransa'ya döndü.

Olanlardan lanetli krep sorumlu olsun ya da olmasın, Rus seferi Napolyon için sonun başlangıcıydı. Artık tüm Avrupa güçleri ona karşı birleşmişti ve yenilmezlik halesi yok olmuştu. "Yıldızım sönüyordu," diye yazar Napolyon. "Dizginlerin elimden kaydığını hissediyor, ama bunu durdurmak için hiçbir şey yapamıyordum." 1813 yılı boyunca bir araya gelmiş Avrupa ordularına karşı şiddetle savaştı. Hâlâ bazı önemli muharebeleri kazanabilse de çok toprak kaybetti. 1814 yılında Fransa işgal edildi. Napolyon umutsuzca savaştı, ancak ordusu sayıca çok küçüktü ve mart ayı geldiğinde Paris sokaklarında zafer yürüyüşü yapma sırası düşmanlarının oldu. Napolyon tahttan feragat etti ve Toskana kıyısındaki masmavi Tiran Denizi'nin cennet gibi bir adası olan Elbe'ye sürülmeyi kabul etti.

Ancak Napolyon'un maceraları henüz bitmemişti. Birazdan göreceğimiz gibi, krep lanetine son bir defa meydan okumaya karar verdi ve Fransa ulusunun kaderi bir kere daha Talleyrand'ın ellerine bırakıldı.

# 37 PEYNİRLERİN KRALI

Birçok Amerikalı klasik Fransız peyniri Brie'yi sevip saysa da insanlar daha gizli saklı ve şaşırtıcı peynirlerin peşine düştüğü için bu peynir neredeyse geçmişe ait kalmıştır. Ancak Amerikalılar katı ithalat kurallarının pastörizasyonu zorunlu kılması ve piyasada en çok endüstriyel Brie bulunması yüzünden ABD'de satılan Brie'nin gerçek Brie'nin soluk bir kopyası olduğunun farkında olmayabilirler. Diğer birçok Fransız peynirinin aksine, eski Brie AOC etiketiyle korunmamaktadır ve günümüzde bu peynir çoğunlukla özgün bölgesinin dışında bulunan fabrikalarda üretilmektedir. ABD'de satılan Brie, ister Amerika ister Fransa kökenli bir markanın olsun, kremsi ve yağlı, hoş ancak kokusu ağır olmayan bir peynirdir. Bu yüzden AOC etiketli bir çeşidi, örneğin beyaz kabuğu kestiğinizde tabağınıza yayılmaya ve tat alma duyunuzu baskın sonbahar kokularıyla fethetmeye başlayan Brie de Meaux veya Brie de Melun peynirlerini tatmak şok edici olabilir. Ne yazık ki gerçek Brie olan bu peynirler Amerikan makamlarına göre o denli tehdit edicidir ki, Fransa'dan ayrılırken yanınıza birazcık bile alamazsınız.

Fransızlar Brie'yi yüzyıllar boyunca "kralların peyniri" olarak adlandırmıştır, zira bu peynir geleneksel olarak Paris yakınlarındaki Seine ve Marne vadilerinin arasında kalan bölgede üretilmiştir. Rivayete göre Şarlman Brie'yi o kadar sevmiştir ki Aachen'deki sarayına yılda iki defa gönderilmesini emretmiştir. Kadınlara düşkünlüğüyle tanınan IV. Henri, söylenene göre karısı ne zaman Brie getirse metresini unut-

muştur. Daha önce bahsettiğimiz gibi, XVI. Louis'nin özgürlüğe kavuşma şansını, Brie de Meaux yemek için verdiği mola yüzünden kaybettiği söylenmektedir. Brie'yi sevenler yalnızca soylular değildir; devrim esnasında Meclis'te bir milletvekili şöyle demişti: "Hem zenginler hem de yoksulların sevdiği Brie peyniri, mümkün olduğunu umduğumuz eşitliği vaaz ediyor." Ancak monarşi ortadan kalktıktan sonra bile Brie uzun süre boyunca soylulara ait bir lezzet olma ününü sürdürdü.

Ancak Brie'nin yalnızca "kralların peyniri" değil "peynirlerin kralı" olarak bilindiği bir dönem de yaşandı ve bu Napolyon'un muazzam düşüşünün ardından Fransa'nın onurunu kurtarmak isteyen Talleyrand'ın çaresizlik içinde çabalaması sayesinde oldu.

Napolyon Elbe'ye sürülünce, Avrupa'da istikrarı sağlama işi muzaffer müttefiklere, İngiltere, Rusya, Avusturya ve Prusya'ya kalmıştı. Napolyon'un fetihleri eski siyasi düzeni büyük ölçüde bozmuştu ve Avrupa'nın prensliklerden oluşan yamalı dokusunun yeniden yapılandırılması ve büyük güçler arasında paylaşılması gerekiyordu. On beş yıldır süren savaşlar, önde gelen devletlerin göreli gücünü de tüketmişti. Barışın sürdürülebilmesi için büyük güçlerin desteklediği yeni bir güç dengesi üzerinde uzlaşılması gerekiyordu. Avrupalı monarklar devrim cinini lambasına geri sokmaya ve kendi ülkelerinde herhangi bir cumhuriyet coşkusunun baş göstermesini engellemeye de kararlıydı. Bu yüzden muzaffer taraf 1814 yılında Viyana'da bir ay boyunca süren ve Avrupa'nın siyasi düzeninin nasıl yeniden inşa edileceğinin tartışıldığı Viyana Kongresi için toplandı.

Napolyon'la bozuşmuş olan Talleyrand, monarşi yanlısı olmasa da yenik düşmüş Fransa'nın elindeki tek seçenek olduğunu düşündüğü için Fransız monarşisini yeniden ayağa kaldırmak için çalıştı. Küçük prensin Le Temple hapishane-

sinde ölmesinin ardından Bourbon hanedanının veliahtı XVI. Louis'nin kardeşi olmuştu ve bu kardeş Kral XVIII. Louis olarak tahta çıktı. Kral, görüşmelerde Fransa'yı temsil etmesi için Viyana'ya Talleyrand'ı gönderdi, ancak Fransa'nın mutlak yenilgisi yüzünden pek fazla bir etkisinin olması beklenmiyordu. Fakat Talleyrand müttefikler arasındaki rekabeti ve devrim musibetini monarşinin başarılı bir şekilde ayağa kaldırılmasıyla temelli olarak defetme arzusunu kendi yararına kullanma konusunda büyük bir hüner gösterdi. Diplomatik manevraları Fransa'nın büyük güçler arasındaki yerini ve topraklarının büyük kısmının bütünlüğünü korumasına yardımcı oldu. İmzalanan son barış antlaşmasında Fransa yalnızca 1791'den sonra elde ettiği toprakları vermek zorunda kalarak ucuz kurtulduysa da kazanan tarafa 700 milyon Franklık bir tazminat ödemeye mecbur oldu.

Barış için görüşülen ilk koşullar çok daha cömertti, ancak Napolyon'un anlaşmayı elbette zafer için son bir atılım yaparak bozması gerekiyordu. Elbe'deki zorunlu emekliliği sırasında, aylar geçtikçe, Avrupa'nın eski efendisi sıkıldı ve huzursuzlandı. Yeniden iktidara gelmiş olan kralla ilgili hoşnutsuzluklar kulağına gelince Napolyon bunu sıkıcı sürgününden bir kaçış şansı olarak gördü. 1815 yılının Mart ayında bin kişilik küçük bir birlikle Güney Fransa kıyısına çıkarak Yüz Gün olarak bilinen son seferine başladı. Fransız ordusu sadık Bonapartçılardan tümüyle temizlenmemişti ve bunlar şimdi Paris'e yürüyen generallerinin yanında yer alıyordu. Paris'teki silahlı kuvvetlerde de fire verilince XVIII. Louis kaçtı ve Napolyon Fransa iktidarını kısa süreliğine ele geçirdi. Ancak haziran ayında İngiliz ve Prusya birlikleri Waterloo Savaşı'nda Napolyon'a son yenilgisini yaşattı.[1] Kazanan taraf artık dersini almıştı ve Napolyon'u Güney Atlantik Okyanusu'nun ortasındaki ıssız bir kayalığa sürdü. Napolyon Saint Helena denen bu yerde 1821 yılında öldü.

Napolyon'un bu şoke edici saldırısının bile Fransa'yı kurtarma kampanyasını tümüyle baltalamamış olması, Talleyrand'ın diplomasi kabiliyetinin bir diğer kanıtıydı. Talleyrand dışişleri bakanıyken yaptığı gibi Avrupalı muadillerini etkisi altına almak için mümkün olan tüm gastronomik taktikleri kullandı; bu misyon, Fransa'nın elinin zayıflığı göz önünde bulundurulacak olursa öncesine göre çok daha zordu. Neyse ki Kongre'nin katılımcıları Talleyrand gibi lüks yaşama düşkün kişilerdi ve Talleyrand'ın yeteneklerini göstermesi için ziyafetler, konserler ve balolar gibi çok sayıda fırsat vardı. Hatta konferansın bir sonuca varmasının aylar sürmesinin nedenlerinden biri sık sosyalleşmeydi; Avusturyalı çekici bir mareşal olan Prens Charles de Ligne, *"Le congrès danse beaucoup, mais il ne marche pas"* (Kongre çokça dans ediyor ama ilerlemiyor) demişti.

Talleyrand Kaunitz Sarayı'na yerleşti ve en sevdiği şefi olan Antonin Carême'in yardımıyla burayı bir gastronomi cennetine çevirdi. Talleyrand'ın şık yemekleri, muadillerini kendi fikirlerine daha fazla anlayış göstermeye ikna etmeyi amaçlıyordu ancak bunları bir nevi mutfak ajanlığı aleti olarak da kullandı. Süslü yemeklerin ve şarabın dillerin çözülmesine yardımcı olduğunu bildiği için personelinden konukların konuşmalarını dinlemelerini ve kendisine detaylı raporlar vermelerini istedi.

Viyana'daki bir diğer akşam yemeğinin ardından, diplomatlar kendi ulusal peynirleri hakkında konuşuyor ve Stilton, Limburger ve Gruyère'nin güzelliklerini överken gitgide coşuyorlardı. Talleyrand elbette hiçbir peynirin "kralların peyniri" Brie ile boy ölçüşemeyeceğini iddia ediyordu. Bu meseleyi çözmek için bir akşam yemeği düzenlendi ve sofraya elli iki adet Avrupa peyniri kondu. Gecenin sonunda kazanan Brie oldu ve bu yüzden "peynirlerin kralı" unvanını kazandı. (Yemeğin ardından bir konuk Talleyrand ve Brie hakkında şöyle dedi: "Onun ihanet edemeyeceği tek prens budur.")

Bu küçük peynir zaferi, diplomatlara yenilen tarafın hâlâ ayakta olan zenginliklerini hatırlattı. Aslında Fransız mutfağının zevklerini keşfeden yüz binlerce işgal gücü askeri bu dersi Fransa topraklarında zaten almıştı. Brillat-Savarin, Paris'i *"devasa bir yemek salonu"* olarak tanımlar ve ekler:

> Bu işgalciler restoranlarda, mezecilerde, kabarelerde, tavernalarda sokak satıcılarında ve hatta sokaklarda yerler. Et, balık, av hayvanları, yer mantarı, pastalar ve özellikle de meyvelerimizle karınlarını tıka basa doyururlar. İştahlarına denk bir açgözlülükle içerler ve daima en pahalı şarapları isterler... Gerçek Fransızlar bunlara güler ve ellerini ovuşturarak şöyle der: "Bunlar bu gece bize sabah devlet hazinesinden aldıklarından daha fazla para verecekler."[2]

Bistro teriminin bu dönemde Rus askerlerinin Fransız garsonlara "быстро, быстро" (*"bistro, bistro"* yani "çabuk, çabuk") diye bağırmasından geldiğine dair bir efsane de vardır. Fransız bistrolarının nispeten hızlı bir yemek için güzel yerler olduğu doğrudur ama bu hikâye büyük olasılıkla uydurmadır.

Napolyon dönemi böylece sona erer. Fransa kaybetmiştir ancak gücünü tekrar konuşturmak için sessiz sedasız beklemektedir, şanından olmuştur ama hâlâ büyük bir kültürel ve gastronomik zenginliğe sahiptir. Devrim projesi ölmüş gibi görünse de aslında sadece uyuklamakta ve Fransız monarşisi sonunda tarihin tozlu sayfalarına karışana dek kendi zamanının gelmesini beklemektedir.

# DEVRİM YARATAN BİR ZİYAFET | 38

Devrim ve savaşlarla dolu yirmi beş yılı aşkın bir süreden sonra, Fransa nihayet sakin bir yeniden yapılanma dönemine girdi. Yaşanan siyasi şiddet girdabında bir milyondan fazla insan ölmüştü ve Fransız toplumunda derin bölünmeler vardı. Fransa, Sanayi Devrimi'nin ve uluslararası ticaretin potansiyelini kullanmakta diğer güçlü devletlerin, özellikle de İngiltere'nin gerisinde kalmıştı. Başta kırsal bölgenin ekonomisi olmak üzere, tüm Fransa'nın ekonomisinin yeniden inşa edilmesi gerekiyordu. Mevkilerini geri kazanmış Fransız kralları otuz yılı aşkın süre boyunca bu zorluklarla uğraştı; ta ki bir ziyafetin aceleyle alınmış iptal kararı Fransa monarşisinin kesin sonunu getirene kadar. Fransız halkını siyasi ve sivil haklarından mahrum bırakmaya alışan Kral yanlıları, Fransızlar için bunlardan da önemli olan bir özgürlüğe el uzatmanın tehlikelerini göz ardı etmişti; yani dost ve komşularla beraber yemek yeme özgürlüğünü.

Ziyafetler Fransa'da her zaman büyük bir mesele olmuştur ve bunun nedeni yalnızca neşeli bir ortamda yemek yemeye olanak vermeleri değildir. Ziyafetler Galya-Roma döneminden beri alttan alta kimlik, sosyal kaideler ve güç ilişkileri oluşturmak gibi çeşitli toplumsal işlevler görmüştür.[1] Bu özellikleri, farklı sosyal sınıflar arasında kardeşliği teşvik etmek için elverişli bir yöntem haline geldiği için devrim döneminde daha belirginleşmiştir. Örneğin 1790 yılının Fête de la Fédération bayramı için her üç tabakadan gelen on beş bini aşkın kişi Paris'teki Parc de la Muette'de yapılan ziyafete ka-

tılmıştır. Takip eden yıllarda Fransa'nın farklı yerlerinde yerel topluluklarca düzenlenen küçük ziyafetlerde vatandaşlar sınıf farkı gözetilmeksizin bir araya geliyor, yiyeceklerini ve şaraplarını paylaşıyor, devrime kadeh kaldırıyor ve devrim şarkıları söylüyordu. Robespierre Terör Dönemi'nde açık hava ziyafetlerine çokça başvurdu ancak bu hevesini herkes paylaşmıyordu. Louis-Sébastien Mercier şöyle diyordu: "Şüpheli konuma düşmek veya eşitlik düşmanı ilan edilmekten korktuğu için herkes ailesini alıp geldi ve nefret ettiği ya da küçümsediği insanın yanına oturdu."[2] Grimod de La Reynière de "her sokakta sahnelenen ve baskın tonun, el konmuş binaların üstünde ilan edildiği gibi 'kardeşlik' olduğu kardeşlik yemekleri"ne olan nefretini şöyle açıklıyordu: "(Bu kardeşlik) olsa olsa Habil ile Kabil'in kardeşliğidir, zira Fransa'da özgürlük ve eşitlik, hiçbir zaman bu erdemler tüm duvarlarda yazılıyken olduğu kadar az olmamıştır."[3]

Monarşi geldiğinde de şölenler popülerliğini sürdürdü ve yeni moda restoranlarda yapılmaya başlandı. Sınırsız bir bölünmenin olduğu bu dönemde ziyafetler siyasi bir işleve sahip olmaya devam etti ve hem kral yanlılarına hem de cumhuriyetçilere yandaşlarıyla bir araya gelme ve fikirlerini yayma olanağı verdi. Bazen işler, 1831 yılının Mayıs ayında Aux Vendanges de Bourgogne restoranında düzenlenen ve iki yüz cumhuriyetçinin katıldığı ziyafette olduğu gibi çok ileri gidebiliyordu. Ziyafet esnasında, parlak bir matematikçi ve aktivist olan Évariste Galois, bir elinde kadeh, bir elinde de bıçak tutarak Kral Louis-Philippe şerefine kadeh kaldırdı. Kralı öldürmeye gönderme yapan bu hareket büyük ve çoğunlukça onaylanan bir heyecan yarattı, ancak aralarında Alexandre Dumas'nın da olduğu bazı konuklar durumdan rahatsız olmuştu (Dumas anılarında olayla ilişkilendirilmemek için restoranın penceresinden bahçeye atlayarak kaçtığını yazmıştır). Galois ertesi gün tutuklandı ancak sonra beraat

etti. Bir sonraki yıl yalnızca yirmi yaşındayken bir düelloda öldü ve matematik tarihinin en romantik karakterlerinden biri olma statüsünü kesin olarak güvenceye aldı.

Galois ve cumhuriyetçi dostlarının, krala karşı niçin bu denli bilenmiş olduğunu anlamak için, ilk olarak Louis-Philippe'in tahta çıkışının ne şekilde olduğuna bakmak gerekir. Monarşinin geri dönüşüyle tahta çıkan ilk Bourbon olan XVIII. Louis 1824'te öldü ve yerine kardeşi X. Charles geçti. Cumhuriyetle kazanılan bazı özgürlüklere dokunmayan Louis nispeten ılımlı bir hükümdarken, Charles devrimci reformların tüm izlerini silmek isteyen bir aşırı krallık yanlısıydı. Kralın gittikçe despotlaşmasıyla, yeniden hortlayan mutlakiyetçi eski rejimin hayaleti halkı gittikçe huzursuzlaştırdı. Charles Cezayir'i fethederek popülerleşmeye çalıştı. Bu fetih iki millet arasında uzun ve acılarla dolu bir hikâyenin başlangıcı olacaktı. Cezayir kenti ve kıyılar hızla fethedilmişti, ancak geniş iç araziyi ve halkın desteğini kullanan yetenekli kumandan Abdülkadir el-Cezairi liderliğinde fethe karşı çıkan Cezayirlileri yenmek on beş yıl sürdü.[4] Fransızların sindirme yöntemleri zalimdi ve yirmi yıllık bir süreçte yüz binlerce Cezayirlinin ölümüne neden oldu.

Bu dönem tamamlandığında Charles çoktan tahttan inmişti. Hükümet 1830 yılının Temmuz ayında basın özgürlüğünü askıya aldı, yasama meclisini lağvetti ve zaten çok az sayıda insanın sahip olduğu oy verme hakkına yeni kısıtlamalar getirdi. Bunlar da Charles'ın tahttan çekilmesine neden olan Temmuz Devrimi ayaklanmasına neden oldu. Tahta kuzeni Louis-Philippe geçti.

Louis-Philippe aslında reformcular ve krallık yanlıları arasında bir uzlaşmaydı: monarşi devam ettiriliyordu ama yeni kral siyasi özgürlüğü güvence altına almak ve anayasal monarşiyi yeniden kurmakla yükümlüydü. Louis-Philippe, devrim kahramanlarından Orléans Dükü Philippe Égalité'nin

oğluydu (babası kuzeni XVI. Louis'nin idamı için yapılan oylamada kabul oyu kullanmıştı, ancak sonradan kendisi de giyotine gidecekti). Louis-Philippe de devrim yanlısıydı, ancak karşı devrimci bir kumpasla ilişkilendirilince (babasının idamının önemli nedenlerindendir) Fransa'dan kaçmak zorunda kalmıştı. Louis-Philippe sürgün yıllarında seyahat etmiş ve hayatını Avrupa'nın çeşitli yerlerinde öğretmenlik yaparak kazanmıştı. Hatta dört yıllığına ABD'ye dahi gitmişti. 1796 yılında Boston'da ikinci katında yaşadığı ve ders verdiği bina daha sonradan, ABD'de açıldığı günden (1826) bu yana kesintisiz hizmet vermiş en eski restoran olan Union Oyster House'a ev sahipliği yapmıştır. Fransa'ya Napolyon'un düşüşünden sonra dönmüş ve ailesinin servetine yeniden kavuşmasına rağmen "basit" bir burjuva hayatı sürmeye devam etmişti. Bu yüzden saltanatının başlarında epey popüler olmuş ve "Yurttaş Kral" lakabını almıştı.

Fransızlar Louis-Philippe döneminde Avrupa ticaretini ve toplumunu dönüştürmekte olan üretim ve ulaştırma alanlarındaki büyük ilerlemeleri kendi ülkelerine de taşıdılar. Fransız tekstil, metalürji ve bankacılık sanayileri gelişti, demiryolları yapıldı ve daha fazla yol ve kanal inşa edildi. Basın yeniden özgür oldu ve çok sayıda gazete ortaya çıktı ve bu da cumhuriyetçilerin krala karşı yürüttükleri ve zaman zaman küçük çaplı ayaklanmalara (Victor Hugo'nun *Sefiller* adlı kitabında ölümsüzleştirdiği 1832 Paris Haziran Ayaklanması gibi) yol açan muhalefet açısından faydalı oldu. 1840'lı yıllarda ortaya çıkan ve çalkantılı Paris sahnesinden büyük ilham alan sosyalist hareket, cumhuriyetçilerin yanında konumlandı. Marx ile Engels, 1844 yılında Paris'te, Palais-Royal'daki eski Café de la Régence'ta tanıştılar. Marx, sınıf mücadelesi teorisinin büyük kısmını Paris'te geçirdiği ilk iki yılda geliştirdi; sınıf mücadeleleri bu dönemde Fransa'nın siyasi durumunda son derece bariz bir konumdaydı. Paris'ten ayrıldıktan üç yıl



Kralın bir armuda (la poire) dönüştüğü bu karikatürü La Caricature gazetesinin yöneticisi Charles Philipon ve Honoré Daumier yaratmıştır. Karikatürün yayımlanması büyük çalkantı yaratsa da Philipon hapse girmekten kurtuldu. Expia-poire adını verdiği ve Concorde Meydanı'nda bir kaidenin üstüne yerleşmiş dev bir armuttan oluşan farazi bir anıt çizerek yeniden sansasyon yarattı. Expia-poire, Fransızca expiatoire (kefaret ödeme) kelimesiyle yapılan bir kelime oyunuydu ve Kral XVI. Louis'nin idamına açık bir gönderme yapıyordu. Philipon kralın öldürülmesi için provokasyon niteliğinde bir yayım yapma suçlamasını reddetti ve en fazla marmelat yapmak için provokasyonda bulunmuş olabileceğini öne sürdü. Charles Philipon ve Honoré Daumier karikatürü, Arsène Alexandre, *L'art du rire et de la caricature* (Paris: Libraires Imprimeries Réunies, 1892), 169. Bibliothèque Numérique de Lyon arşivi.

sonra, Avrupa'da yaşanacak devasa devrimci dalgalanmanın arifesinde Engels ile birlikte *Komünist Parti Manifestosu*'nu yayımladılar.

1840'ların ortalarına gelindiğinde Yurttaş Kral artık pek popüler değildi. Muhalif basın karikatürlerinde, Fransızların naif veya biraz aklı evvel kişiler için kullandığı bir benzetme olan armut (*poire*) olarak tasvir ediliyordu. Ne krallık yanlıları için yeterince kralcı ne de cumhuriyetçiler için yeterince reformcuydu. Burjuvazi hâlâ siyasi güçten yoksun olmaktan ve rejimin başına bela olmuş yolsuzluklardan şikâyetçiydi. İşçi sınıfı ve yoksullar korkunç yaşam ve çalışma koşullarına maruzdu. İşler daha da kötüye gitti ve 1845-1846 yıllarında yaşanan tahıl sıkıntısı ekmek isyanlarına sebebiyet verirken 1847 ekonomik krizi yüz binlerce insanı işsiz bıraktı. Şiddet dozu gitgide artan gösterilerde "İş ve ekmek!" haykırışları yükseliyordu.

9 Temmuz 1847'de Paris'te bin kişinin katıldığı Banquet du Château-Rouge'la başlayan "Ziyafet kampanyası" bu bağlamda ortaya çıkmıştı. Bu dönemde yirmi kişiyi aşan toplantılar için yetkililerden izin almak gerekiyordu ve rejimi eleştirenlerin siyasi toplantılar yapmasına asla izin verilmiyordu. Ancak ziyafet, bir toplantı değildi. Yetkililer dostların lezzetli bir yemeğin etrafında bir araya gelmesini nasıl engelleyebilirdi? Bu yüzden ziyafetler rejimi eleştirenlerin yasal biçimde toplanması ve davalarını sürdürmesi için en elverişli yöntem oldu. Bu ziyafetlere katılmak biraz pahalıydı, bu yüzden toplumun fakir sınıfları dışlandı. Öte yandan kadınlar da henüz siyaset dünyasına kabul edilmiyordu. Ziyafet kampanyası ilk başlarda burjuva erkekler içindi.

1847 ve 1848 yıllarında Fransa'da yetmişi aşkın ziyafet düzenlendi ve bunlara yirmi bini aşkın insan katıldı.[5] Ziyafet organizatörleri başta seçim sistemi reformu konusuna yoğunlaşmıştı, zira oy hakkına sadece toprak sahipleri ve çok

zengin kişiler sahipti. Tüm toplumun katıldığı bir seçim çok radikal bir fikirdi ve bunu isteyenlerin sayısı çok değildi; bazıları yalnızca kendi sınıfının da oy verme hakkına sahip olmasını istiyordu. Ancak ziyafetler devam ettikçe katılımcıların hedefleri ve sınıfları gitgide daha radikal biçimde halkçı hale geldi. Ne zaman kadeh kaldırılsa ayrım daha da belirgin hale geliyordu: ılıman reformcular "1830 devrimine", "ulusal egemenliğe" veya "parlemento ve seçim reformuna" kadeh kaldırırken radikallerin kadehi "halkın egemenliğine", "işçilere" veya "işçi sınıfının gelişimine" kalkıyordu.[6]

Bu dönemde Normandiya'daki Valognes kenti milletvekili olan Alexis de Tocqueville'in işaret ettiği gibi, ziyafet kampanyasının bir riski vardı. *Recollections* isimli eserinde 1848 olaylarını ilk elden anlatırken şöyle der: "Ziyafetlere katılmayı reddettim. Bunlardan kaçınmak için ciddi ve ehemmiyetsiz nedenlerim vardı." Ehemmiyetsiz nedenlerini ki bunlara "kötü nedenler" de diyordu, "girişim liderlerinin taktik ve karakterlerinin bende yarattığı rahatsızlık ve iğrenme" olarak açıklıyordu.[7] Daha da ciddisi, ziyafetçiler kitlelere daha fazla yöneldikçe orta sınıfı kendilerinden uzaklaştırıyor ve bunlar da sonuç olarak yeniden rejimi desteklemeye başlıyordu. Ayrıca popülist ajitasyonun kontrolden çıkarak öngörülemez uçlara kayma ihtimali vardı. Tocqueville'e göre ziyafetlerin organizatörleri bile bu son senaryodan korkuyordu ve korktukları başlarına geldi.[8]

Altı ay süren ziyafetlerin ardından, 22 Şubat 1848'de son bir ziyafet organize edildi. Bu tarihin, Fransız cumhuriyetçiler için saygın bir kişi olan George Washington'un doğum gününe denk gelmesi tümüyle rastlantıydı. Ancak rejim artık yeter diyerek bu ziyafeti paldır küldür yasakladı. Basın gösteri çağrıları yaptı ve Paris sokaklarında barikatlar kuruldu. Louis-Philippe soğukkanlılığını koruyarak "Parisliler ne yaptıklarını bilir; bir ziyafeti tahta tercih etmezler," demişti.[9] An-

cak iki gün sonra, artan şiddet ve isyan karşısında, ülke için en iyisi olduğunu düşündüğü şeyi yaptı ve tahttan feragat etti. Louis-Philippe Fransa'nın son kralıydı.

1848'deki bu yeni Fransız devrimi, tüm Avrupa'da cumhuriyetçi isyanların baş gösterdiği "Milletlerin Baharı" olarak bilinen dönemi başlattı. İsyancılar çoğu ülkede reformlar ve baskıların bir karışımıyla sindirildi ve bunun demokrasi ve sosyalizm yanlıları için sahte bir bahar olduğu anlaşıldı. Avrupa'da monarşi ayakta kaldı.

Ancak Fransa'da geçici bir hükümet İkinci Cumhuriyet'in kurulduğunu ilan etti. İlk başta durum çok iç açıcı görünüyordu: herkese oy hakkı verildi, kölelik ve idam cezası kaldırıldı ve basın, meclis ve din özgürlüğü güvence altına alındı. Sosyalistler "çalışma hakkı" dedikleri bir imtiyaz kazandı, ancak hükümetin işsizler için gösterdiği çabalardan tatmin olmadıkları için Haziran'da küçük bir isyan yaşandı. İkinci Cumhuriyet halk tarafından seçilen, dört yıl görevde kalan ve tekrar aynı göreve gelemeyecek bir başkan tarafından yönetilecekti.

Siyasi ziyafetler bu istikrarsız günlerde de devam etti ve kapsayıcı hale geldi. Daha alt sınıfların da katılabilmesi için daha ucuz olacak şekilde organize edilmeye başlandı (ancak tek değişenin yemeğin daha da kalitesizleşmesi olduğunu söyleyenler de vardı). Özellikle sosyalistlerin düzenledikleri başta olmak üzere, bazı ziyafetlere kadınlar da katılmaya başladı. Ancak solcular arasında bile kadınların kendi ayrıcalıklı siyaset dünyalarına girmesinden memnun olmayanlar vardı ve bazı sosyalist kadınlar kendi ziyafetlerini düzenlemeye başladı. Bu durum muhafazakârları daha da fazla tehdit ediyordu ve bir kelime oyunuyla *les femmes saucialistes* (sosçu kadınlar; *saucialiste* kelimesi de "sosyalist" olarak okunur) dedikleri bu ahlaksız kadınlar aleyhine zehir zemberek bir propagandaya giriştiler.

Ancak devrimci ziyafetler artık sona yaklaşmıştı. Aralık ayında düzenlenen ilk başkanlık seçimini muhafazakâr kesimin desteklediği Napolyon'un yeğeni Louis-Napoleon Bonaparte kazandı. Bunu takip eden dört yılda 1848 devriminin başardıkları yok edildi ve otoriter yönetim geri geldi. Louis-Napoleon 1852'de kendisini İmparator III. Napolyon ilan etti ve İkinci İmparatorluk doğmuş oldu. Yirmi yıl boyunca devasa bir modernleşme projesine ve tehlikeli bir dışişleri politikasına imza attı. Ancak cumhuriyetçi ve sosyalist muhalifler hâlâ ayaktaydı ve daha sonra göreceğimiz gibi, İkinci İmparatorluk'un Birinci İmparatorluk'la aynı tükenişi yaşaması sadece bir an meselesiydi.

# 39 | İSTİRİDYE EKSPRESİ'NİN SONU

*İstiridyelere bayılırım: denizi dudaklarından öpmek gibidirler.*

—Léon-Paul Fargue

Zümrüt Kıyısı, ismini Kuzey Bretonya kıyılarının baş döndürücü güzellikteki mavi-yeşil renkli sularından alır ve Fransa'nın neredeyse beş bin kilometre uzunluğundaki sahil şeridinin en güzel kısımlarından biridir. Fréhel Burnu'nun sade güzelliğinden surlarla çevrili muhteşem Saint-Malo kentine, Val André'nin beyaz kumlu plajlarından Mont-Saint-Michel'in görkemine, Bretonya kıyıları doğal güzellik ve tarihi cazibenin sarhoş edici bir karışımıdır. Boğazına düşkünler tüm Bretonya'da sayısız midye, langustin ve deniztarağı çeşitlerinin yanı sıra yörenin spesiyali olan karabuğday unundan yapılan krepleri, *kouign-amann* çöreğini ve köpüklü elma şarabını tadabilir. Kabuklu deniz ürünü tutkunları Zümrüt Kıyısı'nın küçük bir kasabasında, Bretonya'nın istiridye başkenti Cancale'de, hedefi tam on ikiden vuracaktır. Dünyanın en iyilerinden olan istiridyeleri tatmak için her yıl binlerce ziyaretçi bu şirin sahil kasabasına akın eder. Rıhtımdaki restoranlar tercih edilebilir ancak en romantik tercih kasaba iskelesinin hemen yanındaki küçük istiridye pazarından inanılamayacak kadar ucuza aldığınız bir istiridye tabağı olacaktır. Güneşli bir günde bir dalgakıranın üstüne oturup altınızdaki denizin dibini kaplayan dev istiridye yataklarından yeni toplanmış, el büyüklüğünde taze istiridyelerin tadını çıkarmak kadar tatmin edici çok az gastronomi lezzeti vardır.

İnsanlar tarihöncesi devirlerden bu yana istiridye toplamış ve yemiştir. Yumuşakça sever Romalılar bölgeye vardığında Galyalılar çoktan millerce uzunlukta doğal istiridye yataklarının keyfini sürüyordu. Romalılar Marsilya ve Médoc civarının istiridyelerini çok seviyor ve İtalya'ya gemiler dolusu Galya yumuşakçası gönderiyorlardı. Barbar istilası istiridye ticaretini sonlandırdı ve istiridyeler yeniden yalnızca yöre halkının tükettiği bir besin kaynağı haline geldi. Aslında istiridye tarihin büyük kısmı boyunca elitlerin lüks bir zevkinden ziyade kıyı bölgelerinde yaşayan yoksulların temel yiyeceklerinden biriydi. İstiridyelerin asillerin sofrasına yeniden dönüşü ancak Rönesans döneminde oldu. İlk yemek kitaplarında bazı istiridye tarifleri yer aldı. İstiridyelerin kıyılardan uzak yerlerde yenebilmesi ise on sekizinci ve on dokuzuncu yüzyılda nakliyat ve sanayi alanında yaşanan yenilikler ve dönüşümler sayesinde mümkün oldu.



Bretonya'nın Cancale kasabasındaki taze istiridyeler. Yazarların fotoğrafı, 2017.

Eski yemek kitaplarına bakınca istiridyenin on yedinci yüzyıla kadar pişirilerek yendiğini görüyoruz. Çiğ istiridye sağlıksız ve sindirimi zor kabul ediliyordu. Ancak zaman içinde hem tıp hem de gastronomi uzmanları istiridyelerin çiğ olarak tüketilmesini tavsiye etmeye başladı, zira pişirilince sağlıklı ve tuzlu suları yok oluyor, böylece aslında sindirilmesi daha da zor hale geliyordu. Çiğ istiridyenin afrodizyak olma ünü de şüphesiz çekiciliğini arttırdı. Ünlü çapkın Giacomo Casanova elbette istiridyeye çok düşkündü, ancak istiridyelerini yalnızca şampanyayla beraber yerdi. XIV. Louis bir oturuşta düzinelerce istiridye yiyebiliyordu. 1651 yılında *Le Cuisinier françois* yayımlandığında istiridyeler hâlâ pişirilerek tüketiliyordu, ancak *La Cuisinière bourgeoise* 1746'da yayımlandığında artık çiğ yeniyorlardı.[1]

İstiridyeyi çiğ tüketmek kıyılarda yaşayanlar için sorun değildi, ancak Paris veya Loire Vadisi'nde yaşayanlar için büyük bir dertti. İstiridyenin çiğ yenebilmesi için taze olması gerekiyordu ve bu dönemde ulaşım şimdiki gibi hızlı değildi. Tuzlu su balığı ve istiridye için en yakın kaynak yaklaşık 200 kilometre uzaktaki Normandiya kıyılarıydı. Kıyıda avlanan deniz mahsüllerinin iç bölgelere taşınması için tuzlanması gerekiyordu.

Modern Çağ'ın başlarında ortaya çıkan *chasse-marrée* bu durumu değiştirdi.[2] Chasse-marrée'ler Manş Denizi'nden Paris ve Versailles'a buz üzerinde taze balık ve istiridye taşıyan hafif atlı araba konvoylarıydı. Araçlar genellikle otuz kilometrede bir on dakikalık aralar vererek atlarını değiştiriyor ve stratejik biçimde konumlandırılmış buzhanelerden faydalanıyordu. Bu şekilde Paris'e yirmi dört ila otuz altı saat arasında ulaşılabiliyordu.[3] Ardından da taşıdıkları ağır hasır küfelerdeki ürünlerini nispeten ucuza satan seyyar satıcılar, başkentin sokaklarında tellallık yaparak dolaşmaya başlıyordu.

Chasse-marrée'ler ayrıca Versailles veya Güneş Kral'ın ziyaret ettiği diğer şatolarda yaşayan soylular için de bir devlet

kuşu olmuştu. Ancak istiridyelerin yemek tarihine geçmiş en önemli hikâyesi, trajik bir teslimatın hikâyesidir. Château de Chantilly'nin kâhyası François Vatel 1671'de bir cuma günü XIV. Louis şerefine büyük bir ziyafet düzenlemek gibi devasa bir sorumlulukla karşı kaşıya kalır ve chasse-marrée'ye çok büyük bir taze balık siparişi verir. Sipariş beklenen saatte gelmeyince büyük krala servis edebileceği hiçbir şey olmadığını düşünen Vatel intihar eder. Balık ve istiridyelerle dolu chasse-marrée ne yazık ki olayın hemen ardından şatoya varır ve ziyafet tıpkı planlandığı gibi yapılır.

İçinde r harfi geçen aylarda (Mayıs'tan Ağustos'a kadar) istiridye yememe kuralına kısmen de olsa chasse-marrée'ler ve istiridyelerin XV. Louis dönemindeki popülerliği neden olmuştur. İstiridye o kadar önemsenen bir lüks haline gelmişti ki, ana yemekten önce iştah açması için birkaç düzine yenir olmuştu. Aşırı tüketim istiridye tedarikini tehlikeye sokunca Louis akıllıca bir karar alarak yaz aylarına denk gelen üreme döneminde yenmelerini yasakladı. Bu aylar ayrıca en sıcak aylar olduğu için chasse-marrée'ler ürünleri her zaman bozulmadan önce ulaştırmayı başaramıyordu.

XIV. ve XV. Louis, Romalılardan beri en gelişmiş ulaşım hattı sisteminin inşası için ciddi miktarda yatırım yaptığından Paris'ten taşraya yayılan yolların sayısı arttı. Bu sayede insanların (ve istiridyelerin) Fransa'da seyahat etmesi hiç olmadığı kadar kolay hale geldi. Ancak chasse-marrée'ler Sanayi Devrimi'ne eşlik eden devasa teknolojik ve toplumsal dönüşümler yüzünden yüz yıl içinde gereksiz hale geldi. Fransız sanayisi ve ticareti geliştikçe daha hızlı nakliye yöntemleri gittikçe daha gerekli hale geldi. Fransa'nın Saint-Etienne ve Andrézieux arasındaki ilk demiryolu hattı 1827'de tamamlandı ve böylece Saint-Etienne'deki kömür madenleri ile Loire Nehri arasında bir bağlantı oluşturdu. Bu hat oldukça ilkeldi: uzunluğu sadece yirmi kilometreydi ve vagonları

atlar çekiyordu (bayır aşağıya inişlerde işi yerçekimine bırakıyorlardı). Bundan birkaç yıl sonra Saint-Etienne ve Lyon arasında kıta Avrupası'nın ilk yolcu taşımacılığı yapan treni hizmete girdi.

Fransa demiryolları İngiltere ve Almanya gibi ülkelere göre çok daha yavaş ilerledi; 1842 yılına gelindiğinde yalnızca 570 kilometre demiryolu vardı. Bunun nedenlerinden biri ülkenin sanayi bakımından gelişmekte geç kalması, bir diğeri de Fransa'nın kapsamlı kanal, nehir ve deniz taşımacılığını işleten şirketlerin şiddetli itirazıydı. Bütün bir ticaret ve kazanç altyapısı su taşımacılığı ile iç içe geçmişti ve fayda sağlayan taraflar bu sistemin demiryolu taşımacılığına geçilmesi yüzünden bozulmasını istemiyordu. Ayrıca demiryoluna bir ölçüde sosyokültürel bir itiraz da vardı, çünkü Fransa kırsalı sakinleri dingin çayır ve ormanların demir makinelerle delinip geçilmesi fikri karşısında dehşete düşüyordu. Örneğin, Rouen Ticaret Odası, geleneksel yaşam biçimini bozacağı ve şehrin ihtiyaç duyduğu ticaret ve ulaşım ağını tahrip edeceği iddiasıyla Paris-Rouen demiryolu hattının inşasına 1832 yılında itiraz etti.

Hükümet yine de 1842'de Paris'i civardaki en önemli şehirlere bağlayan beş büyük hattan oluşan ulusal demiryolu ağının planlarını onayladı. Demiryollarını inşa eden özel şirketler aynı zamanda Paris'in anıtsal değere sahip ve hâlâ kullanımda olan Gare de l'Est (Doğu Garı) ve Gare du Nord (Kuzey Garı) gibi tren istasyonlarını da inşa etti. İngiltere'den ithal edilen buharlı lomokotifler bu dönem için hayret verici bir hız olan saatte 120 km hıza ulaşabiliyordu. Kanal taşımacılığı yapanların korktukları başlarına geldi ve tekne taşımacılığında büyük bir gerileme yaşandı.

Demiryollarının gelişimi aslında pürüzsüz olmadı. Özel demiryolu hatları birbirleriyle değil, yalnızca Paris'le bağlantılıydı ve bu da ciddi bir verimsizlik yaratıyordu. Demiryolu



Paris'in en harika tren istasyonlarından olan Gare du Nord (Kuzey Garı) Chemins de Fer du Nord demiryolu şirketi tarafından inşa edilmiş ve 1864'te hizmete açılmıştır. Günümüzde her yıl 200 milyon yolcu ağırlayan bu gar, Avrupa'nın en yoğun demiryolu istasyonudur. Miriam and Ira D. Wallach Division of Art, Prints and Photographs, New York Public Library. "Gare du Nord." New York Public Library Digital Collections.

ağının eksiklikleri 1870'te Prusya'yla yapılan savaşta belirgin biçimde ortaya çıktı; Almanya'nın gelişmiş demiryolu sistemi Prusya'nın hızla seferber olmasında ve nihayetinde savaşı kazanmasında büyük bir rol oynadı. Ancak 1914'e gelindiğinde Fransa, 60.000 kilometreyi aşan demiryollarıyla dünyanın en kapsamlı demiryolu ağına sahipti.

Demiryolu ağının gelişmesi Fransa'da her türlü yiyeceğin ticareti üzerinde devasa bir etki yarattı. Örneğin, Camembert gibi Normandiya peynirleri Paris'e geldi ve Fransa'nın güneşli güney yörelerinin meyve ve sebzeleri uzaklardaki bölgelerin sakinlerine ulaştı. Güney'deki Languedoc bağları artık kuzey şehirlerindeki devasa pazara bağlanmıştı ve bunlar

ucuz, hafif şaraplar (bunlara *petit rouge* denmiştir) üretmek için daha düşük kaliteli üzüm çeşitleri yetiştirmeye başladı. Yüzyılın sonuna gelindiğinde Languedoc, ulusal üretimin yüzde 44'ünü elinde tutarak Fransa'nın en çok şarap üreten yöresi oldu.[4] Ucuz güney şaraplarının ortaya çıkmasıyla kuzeydeki bazı bağlar, örneğin Chablis yöresi bağları, neredeyse yok oldu. Soğutmalı vagonların icat edilmesiyle taze et ve balığın daha önce hayal edilemeyecek mesafelere ulaşması mümkün hale gedli. Kırsal bölgeleri keşfe çıkan turist sayısının artmasıyla yöresel yemekler tanındı. Aynı zamanda gitgide daha fazla insanın at arabası yerine trenle seyahati tercih etmeye başlamasıyla Fransa'nın kırsal kesimini kaplayan yolcu hanları yok olmaya başladı.

Ve elbette, demiryollarının Fransa'daki istiridye ticareti üzerinde çok büyük bir etkisi oldu. Artık yalnızca Normandiya istiridyeleri değil, Bretonya, Arcachon Körfezi ve Akdeniz kıyılarının ünlü istiridyeleri de Paris ve Orta Fransa'da yaşayanlara bir günden kısa sürede ulaşabiliyordu. La Rochelle'in güneyindeki Charente-Maritime'de 1876 yılında yalnızca istiridye nakliyatı yapma amacıyla bir demiryolu hattı açıldı. Bu trene malum nedenlerden ötürü *train des mouettes* (martı treni) lakabı verildi. Hat nihayetinde kapandı, ancak 1980'li yıllarda turistik amaçlı bir hat olarak yeniden açıldı; Fransa'nın hâlâ kullanımda olan en eski buharlı treni bu hatta çalışır.

Demiryolları ayrıca on dokuzuncu yüzyılda turizmde yaşanan büyük bir dönüşümün, deniz kıyısı yörelerinde tatil beldelerinin ortaya çıkmasının da sorumlusudur. Fransa'nın uzun sahil şeridi soylu ve varlıklı insanları uzun süredir kendisine çekiyordu, ancak trenler kıyılara ulaşımı daha hızlı ve ucuz hale getirene kadar böyle yerler orta sınıf veya işçi sınıfı için erişilebilir değildi. Demiryolları Fransız Rivierası'na ve Atlantik plajlarına doğru uzanınca tüm Fransa'dan, hatta tüm Avrupa'dan turistler kıyı yaşamının zevklerini tatma şansına

sahip oldu. Bu zevklerden biri de Fransa'da neredeyse tüm kıyı kasabalarında bulunan yerel taze istiridyeleri tatmaktı. Böylece çiğ istiridyeler tüm Avrupa'da tanındı ve Fransa bugün hâlâ koruduğu dünyanın en üstün istiridye tedarikçisi olma ününü kazandı.

On dokuzuncu ve yirminci yüzyılda modern istiridye yetiştiriciliği yayılmasına rağmen belirli yörelerle sınırlı kaldı. Şimdiye kadar bahsettiğimiz birçok diğer ürün gibi, istiridyeler için de belirlenmiş üretim alanları vardır (bazıları yöre kelimesi için toprak kelimesinden türeyen teruar yerine deniz kelimesinden üreyen meruar terimini kullanır) ve her biri kendine has tatlar barındırır. Normandiya istiridyeleri Vendée istiridyelerine göre daha narin, Arcachon istiridyeleri Bretonya'dakilere göre biraz daha tuzludur. Yöresel tadı daha da vurgulamak için istiridyeleri aşağı yukarı aynı bölgeden sek şaraplarla, örneğin Bordo'nun Sauvignon Blanc'ı veya Loire Vadisi'nin Sancerre'i ile tüketmek iyi bir fikirdir. Ancak istiridyelerin ideal eşlikçisi elbette şampanyadır. Bazıları Guinness birasının istiridyelerle çok iyi gittiğini düşünür ama biz bu ikiliyi henüz denemeye cesaret edemediğimizi itiraf etmeliyiz.

Fransa istiridye endüstrisi zaman içinde birçok trajedi yaşamıştır ve hâlâ çevresel felaketler karşısında son derece kırılgandır. Özgün bir yerel tür olan *pied de cheval* yani düz istiridye aşırı toplanma ve hastalık nedeniyle neredeyse tümüyle yok olmuştur ve günümüzde her yıl yetiştirilen on binlerce istiridyenin çok küçük bir kısmını oluştur. Fransa kıyılarında düz istiridyelerin yerini alan Portekiz istiridyeleri de 1970'lerde yaşanan çok tesirli bir hastalığın kurbanı olunca Fransa istiridye endüstrisi yok olmanın eşiğine gelmiştir. Neyse ki Pasifik istiridyesi (bazen Japon istiridyesi de denir) Fransa'daki istiridye yataklarında başarıyla yetiştirilmeye başlanınca tüm dünyanın istiridye düşkünleri derin bir nefes

aldı. Ancak Fransız istiridyeleri, muhtemelen iklim değişikliğinin de iyice ağırlaştırdığı hastalık ve kirlilik nedeniyle 2008 yılından bu yana yeniden sorun yaşamaya başladı ve genel üretim neredeyse yarıya düştü. Kısacası Fransa'nın istiridye üreticileri huzur nedir bilmez.

Fransa hâlâ Avrupa'nın en büyük istiridye üreticisi ve tüketicisidir; Fransız istiridyelerinin yüzde 90'ından fazlası Fransızlarca tüketilir. İstiridye geleneksel bir bayram lezzeti olduğu ve Noel ziyafetinde iştah açısı olarak servis edildiği için senelik üretimin neredeyse yarısı yalnızca Noel döneminde yenir. Hâlâ genellikle çiğ olarak tüketilir ancak üstüne biraz limon veya kırmızı şarap ve arpacık soğanıyla yapılan bir sos da dökülebilir. Fransa'nın keyfini sürdüğü gastronomi nimetlerinin pek azı istisnai istiridyelerle baş edebilir.

# ŞİŞENİN İÇİNDEKİ VAHİY | 40

*Bir şişe şarap, dünyadaki tüm kitaplardan daha fazla felsefe içerir.*

— Louis Pasteur

Fransa'nın Jura bölgesi İsviçre sınırında, görkemli Alp Dağları yakınındaki sıradağlara yayılmıştır. Jura Dağları'nın benzersiz jeolojisi, gezegenin tarihinin kronolojisini çıkarmak isteyen on dokuzuncu yüzyıl bilim insanlarını buraya çekmiştir ve 1829 yılında Fransız jeolog Alexandre Brongniart Mezozoik zamanın ikinci dönemine Jura Dönemi (*Période Jurassique*) ismini vermiştir. Tüm güzelliğine ve fosil avcılığı yapmaya olanak tanımasına karşın Jura Fransa'nın en az ziyaret edilen bölgelerinden biridir ve bu da ormanlık tepelerini, gök mavisi göllerini, küçük ve eski kasabalarını ve muhteşem yerel gastronomisini huzur içinde keşfetmeyi kolaylaştırır. Fransa'nın en sevilen peyniri olan Comté burada üretilir. En turistik güzergâhlardan biri, toplam ağırlıkları yüz bin tonu aşan dev peynir tekerleklerinin kendilerine özgü o topraksı aromayı almaları için bekletildiği eski bir kale olan Saint Antoine'ın altında bulunan ve "Comté Katedrali" olarak da bilinen devasa sığınaktır. *Poulet de Bresse* AOC etiketine sahip tek tavuktur ve dünyanın en lezzetli tavuğu olarak tanınır. Lezzetini hem yetiştiği toprağın özelliklerinden hem de tavukları kısa ömürleri boyunca olabildiği kadar mutlu yaşatmayı amaçlayan özenli bir açık hava yetiştiriciliği pratiğinden alır.

Ancak Jura'nın en önemli gastronomi keşfi muhtemelen yüzyıllardır Fransız şarap tüketicilerini kendine tutsak eden olağandışı şaraplarıdır.[1] Örneğin şirin Arbois kasabası, aralarında hoş bir meşe aromasına sahip bir Chardonnay'ın ve yalnızca Jura'da üretilen altın renkli ve yoğun bir şarap olan benzersiz *vin jaune* (sarı şarap) gibi çeşitlerin olduğu bölgenin AOC etiketli şaraplarına bir giriş yapmak için idealdir. Vin jaune meşe fıçılarda altı yıl üç ay boyunca bekletilir ve barındırdığı aromalar o denli karmaşık ve emsalsizdir ki neredeyse bir efsane haline gelmiştir.

Ancak Arbois'nın insanlığa çok daha büyük bir katkısı olmuştur. Burası Louis Pasteur'ün büyüdüğü yerdir ve Arbois'nın yerel şarapları bu büyük bilim insanının hastalık ve çürümeye dair bilgimizde bir devrim yapmasına yardımcı olmuştur. Hikâyesi, üzerinde hiç düşünmeden nimetlerinden faydalandığımız modern dünyanın aslında gayet genç olduğunu hatırlatır.

Pasteur'den önce mikropların geniş kapsamlı etkileri gerçek anlamda anlaşılmadan tecrübe ediliyordu. Örneğin daha önce yıkım yaratan vebaların hayali nedenlere bağlandığından veya fermantasyon ya da gıdaların çürüme sürecinin aslında işleyişleri gerçek manada anlaşılmadan kullanılıyor olduğundan bahsetmiştik. Bilim devrimi son derece verimli yeni teoriler üretmişti ancak bilim tarihinin büyük kısmı boyunca hastalık ve çürümeye belli mikryobiyal organizmaların neden olduğu gibi bir fikir ancak hayal ürünü olarak kabul edilebilirdi. Hatta on dokuzuncu yüzyılın ortasında yaşayan Pasteur bile, kendiliğinden türeme gibi uzun süredir kabul gören alternatif teorilere bağlı doktor ve biyologların şiddetli itirazıyla karşılaşmıştı (ancak Pasteur doğru olmayan bu anlayışı tümüyle çürüttü). Ne şanslıyız ki azimli deneyleri başarılı oldu ve ortaya koyduğu bilimsel yenilikler milyonlarca hayatı kurtardı.

Pasteur'ün araştırmalarının gelişiminde yiyecek ve şarap en başından beri önemli bir yere sahipti. 1854'te Lille Üniversitesi'nin bilim fakültesine dekan olan Pasteur, öğrencileri bilimsel araştırmalarını bu hızla büyüyen kuzey kentinin sanayisinde büyük yere sahip gıda ve şarap üretimine uygulamaya teşvik eden bir akademik program geliştirdi. Lille'deki ilk dersinde şöyle demişti: "Size sormak isterim: hanginizin ailesinde, avucuna bir patates koyduğunuzda bundan şeker, bu şekerden alkol, bu alkolden de eter ve sirke üretebileceğini bildiğinde derhal merak ve ilgisi uyanmayacak bir genç yoktur?"[2]

Mösyö Bigo isimli yerel bir pancar alkolü üreticisi Pasteur'e başvurunca, bilim insanının öğütlerini bizzat hayata geçirmesinin zamanı geldi. Bigo'nun dev fıçılarının bazılarında alkol yerine ekşi pancar suyu üremekteydi ve Pasteur'den bunun nedenini araştırmasını istedi. Böylece Pasteur, sonunda tümüyle açıklayacağı fermantasyon süreci üzerine yaptığı araştırmaya başladı. Mikroskobunda normalde fermantasyonu sağlayan mayayı öldürerek laktik asit üremesine neden olan mikroplar gördü. Mikropları öldürmek için bir yöntem geliştiremedi ancak Bigo'ya bozulmuş fıçıları derinlemesine temizlemesini ve içlerine zararlı mikroorganizmaların girmesini engellemek için önlemler almasını tavsiye etti. Bir sonraki yıl fermantasyon üzerine iki makale yazarak mikrobiyoloji disiplininin doğmasını sağladı.

Pasteur fermantasyon üzerine yazdığı çığır açan çalışmasını 1860'ta yayımladı. Deneyleri maya mikroplarının şekeri alkole dönüştürerek fermantasyonu nasıl sağladığını ve diğer mikroorganizmaların bulaşmasının neden ekşi şarap veya sirke üretimine sebep olduğunu daha açık bir şekilde gözler önüne serdi. Bu zararlı mikropların etkilerini sınırlandırmak için yöntemler geliştirmesi, alkollü içeceklerin niceliğini değil niteliğini artırmak için fermantasyon sürecini bilimsel olarak

adapte etmeyi sonunda mümkün kıldı. Alkol üretimi bir bilim değil, bir sanat olarak kabul ediliyordu ancak Pasteur'ün deneyciliği bu bakışı yeniden değerlendirmek gerektiğini ortaya koymuştu.[3]

Bu çalışmaları sonucunda Fransa hükümeti Pasteur'den Fransa şaraplarının yaygın sorunları üzerine araştırma yapmasını istedi. Şarap tarım üretiminde tahılların ardından ikinci sıradaydı ve en önemli ihracat ürünlerindendi. Şarap yapımcılığı Fransız Devrimi'nin ardından üretim üzerindeki çok sayıda kontrol sürecinin iptal edilmesiyle hızla yayılmıştı ve birçok deneyimsiz üretimci bu işe atılmıştı. Demiryollarının yarattığı taşımacılık fırsatları popüler çeşitlerin aşırı üretimini teşviki etmişti ve üretimin hızını ve niceliğini artırmak için yeni endüstriyel yöntemler kullanılmaya başlanmıştı. Tüm bunlar hastalık ve zararlı maddelerin bulaşarak yayılma sıklığını ciddi şekilde artırmıştı ve Fransa şaraplarının uluslararası arenadaki ünü yara almıştı. İmparator III. Napolyon, Pasteur'den bu konu üzerine araştırma yapmasını istedi.

Pasteur de bağlarında büyüdüğü ve yerel şaraplarını çok sevdiği Arbois kasabasına geri döndü. Jura şarapları üzerinde üç yaz boyunca deneyler yaptı ve mikrobiyal teorilerini daha da geliştirdi. Yerel şarap üreticileri bozuk şaraplarını alıp evine götürüp "şarap doktoruna" danışıyor ve Pasteur'e üzerinde araştırma yapmak için hazır malzeme sunuyordu. Pasteur, yaygın inanışın aksine şarabın ekşimesinin arızi veya önüne geçilmez değil, dışarıdan bulaşan mikroplar yüzünden olduğunu ortaya koydu. Bu yüzden üretim sürecinde şarabın zararlı maddelere maruz kalışını sınırlandırmak gerektiğini savundu ve en önemlisi de şarapları kısa süreliğine 49 ila 60 °C sıcaklığa kadar ısıtarak zararlı mikropların ölmesini sağlayan "pastörizasyon" işlemini geliştirdi. (Bu işlem şişeleri daha yüksek sıcaklıkta daha uzun süre kaynatmayı gerektiren "apertizasyon" işleminden farklıydı.) Günümüzde

pastorizasyon işlemi, başta süt ve süt ürünleri olmak üzere birçok gıda ürünü için kullanılır. Gıdalara zararlı maddelerin bulaşmasını engelleyen bu dâhiyane yöntemin kaç tane hayatı kurtardığını tahmin etmek mümkün değil.

Fransa şarap endüstrisini kurtaranın Pasteur'ün deneyleri ve tavsiyeleri olduğu kabul edilir. Pasteur 1870'li yıllarda Fransız biralarının kalitesini iyileştirmek için de benzer teknikler geliştirdi. Bu uğraşların itici gücü, Fransa'nın kısa süre önce Fransa-Prusya Savaşı'nda (1870-1871) aldığı küçük düşürücü mağlubiyetle iyice perçinlenmiş olan ateşli vatanseverliğiydi. Pasteur büyük bir Prusya düşmanı oldu, Almanya'ya seyahat etmeyi ve çalışmalarının Almanya'da yayımlanmasını reddetti ve hatta bu dönemde Avrupa'nın en sevilen birası ve Almanya'nın en önemli ihracat ürünlerinden biri olan Alman birasını bile içmiyordu. Fransa birasından ziyade şarabıyla tanınıyordu, ancak savaşta Prusya'ya kaybedilen Alsas ve Loren bira üretilen bölgelerdi. Pasteur bu yüzden Fransa'da bira endüstrisini geliştirmeyi, böylece de hem Prusyalılardan intikam almayı hem de Fransa'nın rakiplerine bilimin kendilerine nasıl yardımcı olduğunu göstermeyi bir ulusal onur meselesi yaptı. "İntikam birası" adını verdiği ve hem tat hem de uzun ömürlülükte Alman biralarıyla boy ölçüşebilecek birayı geliştirmeye yıllarını adadı. Yeni üretim tekniklerini tüm Avrupa'ya (elbette Almanya dışındaki ülkelere) yaydı ve bu tekniklerin benimsenmesi Avrupa bira pazarını devasa miktarda geliştirdi. Ancak araştırmalarının sonuçlarının düşmanın eline geçmesini engellemek için gösterdiği tüm çabalara karşın Alman bira üreticileri de bu teknikleri benimsedi ve Almanlar uzun süre boyunca bira üretiminin zirvesinde kaldı. Fransa sonraki yıllarda Almanya'dan bir ölçüde intikam alacaktı ancak bu, bira üzerinden olmayacaktı.

Pasteur hakkında hiçbir şey bilmediği bir Fransız endüstrisini dahi kurtarmayı başardı: Güney Fransa'nın kârlı ve

prestijli ipek endüstrisini. Avrupa'daki ipek böceği yetiştiricileri küçük işçilerine zarar veren bilinmeyen bir hastalık yüzünden umutsuz bir duruma düşmüştü ve Pasteur bu sorunu araştırmaya yedi yılını verdi. Sonunda birden fazla mikrobun bu krizin sorumlusu olduğunu keşfetti ve bu mikropların sağlıklı ipek böceği yumurtalarına erişimini sınırlandırmak için yeni teknikler icat etti.

İpek böcekleri üzerine edindiği deneyim, Pasteur'ü en minnetle anıldığı alana yönlendirdi ve böylece mikrobiyal teorilerini bulaşıcı hastalıklar üzerine yaptığı araştırmalara uygulamaya başladı. Bu dönemde hastalıkların gözle görünmeyen ve temasla yayılabilen organizmalardan kaynaklandığı fikri son derece absürt kabul ediliyordu ama Pasteur "mikrop teorisi"nin ilkelerini tıp dünyasının tüm düşmanca tutumuna karşın kanıtlama konusunda çok ısrar etti. Tıbbi hijyeni savunmaya başladı ve aslında kendilerini yeterince temizlemeyen doktorların sağlıklı insanlara hastalık bulaştırdığını iddia etti (ki bu da tıp dünyasını daha da fazla kızdırdı). Şarbon gibi hayvan hastalıkları için aşılar icat etti ve ardından bir zamanlar idam fermanı demek olan kuduz hastalığı için başarılı bir tedavi geliştirdi. Bu çalışmaları belli hastalıkların nedeninin belli mikroorganizmalar olduğu fikrini ispat etmesine yardımcı oldu. Pasteur'ün araştırmaları immünoloji alanının ortaya çıkmasını sağladı. Bu gelişmeyi görse kuşkusuz büyük mutluluk duyardı, zira artık bir aşıyla önüne geçilebilen tifo yüzünden iki kızını kaybetmişti. Pasteur ve mikrop teorisinin diğer savunucuları sayesinde tıp radikal keşifler ve inovasyonlarla dolu bir çağa girdi ve sayısız hayat kurtuldu. Pasteur'ün bilime olan katkılarının emsalsiz büyüklüğü göz önüne alınınca Arbois'nın mirasını hâlâ yaşatması, çocukluğunu geçirdiği evin müzeleştirilmesi ve kasabanın Pasteur temalı yürüyüş turları ve bir dizi anma etkinliklerine ev sahipliği yapması şaşırtıcı değildir.

Ne tuhaftır ki pastörizasyon Fransa'da dünyanın diğer yerlerinde olduğu kadar popüler değildir. Daha önce birçok Fransız peynirinin pastörize edilmediğinden ve bu yüzden Amerika gümrüğünden geçemediklerinden bahsetmiştik. (Çalışmaları sonunda ciddi bir temizlik hastasına dönüşen Pasteur de muhtemelen Amerikan Gıda ve İlaç İdaresi ile aynı fikirde olurdu.) Pastörize edilen ilk ürün olan Fransız şarapları, üreticiler şarabın tadını bozduğuna ikna olduğu için günümüzde genellikle pastörize edilmez. Öte yandan Fransa'da normal pastörize süt almak mümkün olsa da birçok insan daha yüksek ısıyla "ultra pastörizasyon" işleminden geçmiş UHT süt alır. UHT süt mutfak dolabınızda bozulmadan aylarca durabilir, ancak hafif "pişmiş" kokusuna alışmak biraz zaman alabilir (veya hiç mümkün olmayabilir).

Comté pastörize edilmeyen bir peynirdir ama altmış günden daha uzun süre dinlendirildiği için ABD'ye sokulmasına izin verilir (Comté AOC koşulları gereği en az dört ay dinlendirilmelidir). Ayrıca Amerikalıların, Fransa'nın en sevilen peynirinin tadını yönesel partneri olan Jura şaraplarıyla çıkarması da giderek daha mümkün hale gelmektedir. Bu peynir ve şarap ikilisinin yoğun tadı belki Jura'nın dingin güzelliğiyle uyuşmaz ama Fransız başarısının bir diğer efsanesi olan, ülkenin en kıymetli evlatlarından birinin saplantılı gayretlerini çok iyi sembolize eder.

# 41 | YEŞİL PERİ'NİN LANETİ

Fransız siyaseti ve kültürüne hayran olanların ilgisini genellikle Paris ve diğer büyük şehirler çekse de Fransa içinde *la France profonde* olarak anılan Fransa kırsalına büyük ve kendiliğinden bir bağlılık vardır. Bu ifade Fransız ulusunun en köklü, en derin unsurlarının, zamanın sanki daha yavaş aktığı ve geleneğin yaşamı daha sıkı biçimde kavradığı dingin Fransa kırsalında bulunduğu fikrini yansıtır. Tüm ulusal mitoslar gibi *la France profonde* fikri hem gerçek hem de hayal ürününden pay alır. Ancak Fransa cumhurbaşkanlarının her yıl Paris'teki dev tarım fuarına koşup inekleri izlemesinin ve şüpheci çiftçiler ile laf yarıştırmasının nedeni budur. Medyanın küçük kasabaların ve tarımsal ticaretin gerileyişine gösterdiği ilgi de bundan kaynaklanır.

*La France profonde*'a duyulan bu yakınlık, yiyecek ve şaraba olan derin bağlılıkla fazlasıyla ilgilidir. Bu ikiliye duyulan sevginin en iyi ifadelerinden biri, tüm Fransız kırsalına yayılmış olan gastronomik gezi yollarının yerel ürünler etrafında şekillenmiş olmasıdır. Örneğin, Poitou-Charentes kırsalındaki yerel keçi peyniri üreticilerini kapsayan Route du Chabichou rotasından daha önce bahsetmiştik. Atlı ve yayan gezginler Languedoc bölgesi boyunca uzanan tarihi tuz ticareti rotası Route du Sel'i her yaz yeniden yaratır. Fransa-İsviçre sınırındaki dağlık bölgedeki Route de l'Absinthe ise yaklaşık elli kilometre boyunca pastoral manzaralarla süslü, *la Fée Verte* (Yeşil Peri) olarak bilinen yörenin ünlü spesiyali absentin tadımı için çok sayıda nokta içeren bir yürüyüş yoludur.

Absent Yolu, 1805'te İsviçreli Henri-Louis Pernod'un açtığı ilk Fransız absent damıtma tesisinin bulunduğu güzeller güzeli dağ kasabası Pontarlier'den başlar. Pernod ve kayınpederi, baskın anason aromasına sahip damıtılmış bitkisel likörlerini, Fransız Devrimi sırasında İsviçre'ye kaçan Pierre Ordinaire isimli bir Fransız doktorun tıbbi amaçlı ürettiği bir iksirin tarifinden uyarlamıştı. Pernod'nun Fransa'daki damıtma tesisi başarılı oldu ve absent zamanla Pontarlier'nin temel geçim kaynağı haline geldi. Başarısının bundan bir yüzyıl sonrasına denk gelen doruk noktasında kasaba etrafına yayılmış yirmi beş absent imalathanesinde günde yaklaşık 30.000 litre absent üretiliyordu.[1]

Absentin ilk fanatikleri Fransız ordusu mensuplarıydı, zira bu dönemde Pontarlier her yıl kasabaya binlerce topçu eri getiren bir eğitim kampına ev sahipliği yapıyordu. Uzun süren Cezayir fethi sırasında sıtma ve diğer ateşli hastalıkları önleyeceği umuduyla askerlere sularını arındırmaları için tayınlarıyla birlikte absent de verilmişti. Bu politika popüler ve görünürde başarılı oldu ve absent Afrika ve Güneydoğu Asya'daki sömürgeci fetihlerin sabit unsurlarından biri haline geldi.

Askerler eve döndükten sonra da absent tüketmeye devam ettiler ve absent böylece gösterişli İkinci İmparatorluk döneminde burjuvalar arasında popülerleşti. Akşam yemeği öncesinde içilen absent en tercih edilen aperatif oldu (bütün gece boyunca absent tüketmek ise toplumca son derece uygunsuz bulunuyordu). Absent Paris'te o denli popülerleşti ki, akşam saat beş ila yedi arasındaki aperatif saatine "Yeşil Saat" denmeye başlandı. İçkiye su eklenmesi daha taze ve hafif bir içki sağlıyordu ve servis edilme ritüeli (özel bir kaşığın üstüne yerleştirilmiş şekerin üstüne yavaşça dökülerek bardağa doldurulur) yenilik arayanlar için son derece çekiciydi.

Yüzyılın sonraki yıllarında absent gitgide daha bohem bir kesimin ilgi odağı oldu. Aralarında Van Gogh, Verlaine, Bau-

delaire, Rimbaud ve Toulouse-Lautrec gibi isimlerin olduğu Belle Époque sanatçıları, Yeşil Peri'nin yaratıcı ruhlarını canlandırdığına inanıyordu. (Tüm yazarlar absentin büyüsüne kapılmamıştı; destansı *Kayıp Zamanın İzinde* serisinin ilk cildi olan *Swann'ların Tarafı*'nda Proust'un tüm bir yaşamın anılarını serbest bırakmak için sadece bir *madeleine* kekine ihtiyaç duyması çok meşhurdur.) Picasso, Degas ve Manet absent içicileri farklı onaylama dereceleriyle resmetmişti. İhmalkâr düzenlemelerin daha ucuz ve kalitesiz versiyonların türemesine olanak tanımasıyla absent 1870'li yıllarda işçi sınıfı arasında da popülerleşti.

Halüsinasyon, öfori, nöbet ve şiddet eğilimi yaratma ününe rağmen (veya belki de bu ün yüzünden) absent gitgide daha da popüler oldu. Yakın zamanda yapılan farmakolojik çalışmalar, bu dönemdeki yaygın inanışın aksine tahta kurdunun absentin halüsinojenik etkilerinden sorumlu olmadığını ortaya koydu; halüsinasyonların sebebi muhtemelen absürt derecede yüksek alkol oranı (yaklaşık yüzde 70) veya gelişigüzel damıtma yöntemleri yüzünden yaşanan zehirlenmeydi. Absente olan talep, Fransızların sarhoş olmak için olağan tercihleri olan şarabın üretiminde Amerika'dan gelen talihsiz bir hastalığın yarattığı kriz yüzünden daha da güçlendi.

Asma biti, asmaların köklerinden beslenen ve bitkinin şişmesine neden olan zararlı ve küçük bir piredir. Asmanın gövdesi hastalanan kökleri reddeder ve bitki içinde öz suyu dolaşımı durduğu için asma üç yıl içinde tümüyle ölür. Asma biti ABD'ye özgü bir haşereydi ve uzun deniz yolculukları bir karantina görevi görerek bu salgının diğer kıtalara yayılmasını engellemişti. Ancak on dokuzuncu yüzyılda buharlı gemiler Atlantik'in haftalar süren yolculuklar yerine yalnızca on günde aşılmasını mümkün kılınca bazı asma bitleri Fransa'ya ulaştı ve gitgide daha hızlı hale gelen demiryolları yüzünden kolaylıkla tüm ülkeye yayıldı. İlk kurban 1863 yı-

lında Arles yakınlarındaki bir bağdı. Hastalık 1866'da Bordo'ya vardı ve ardından Cognac, Burgonya ve sonunda tüm Fransa'ya yayıldı. 1875 yılında 84,5 milyon hektolitre olan yıllık şarap üretimi aldığı büyük darbe sonucunda 1889'da 23,4 milyon hektolitreye düştü.[2] Etkilenen son büyük üretim bölgesi, bu felaketle on dokuzuncu yüzyılda tanışan Champagne oldu.

Fransa için şarap endüstrisinin kaybedilmesi düşünülemez bir şeydi ve krizi sonlandırmanın bir çaresini bulmak için her türlü çaba sarf edildi. Haşereyi tütsüleme yöntemiyle alt etmek ne yazık ki çoğu üretici için çok pahalı ve aşırı iş gücü gerektiren bir yöntemdi. Amerika kaynaklı bu sorunun Amerika kaynaklı bir çözümünün olması gerektiği şeklinde akıl yürüten Fransız bilim insanları alternatif bir yol buldu. Amerika'daki asmalar asma bitine adapte olmuş ve etkilerine karşı bağışıklık kazanmıştı ve bu yüzden en mantıklısı Avrupa asmalarına dayanıklı Amerika asmalarını aşılamaktı. Tahmin edebileceğiniz gibi, Fransa şarap yapımcılığına Amerika asmalarını sokma fikri bazı üreticilere neredeyse kalp krizi geçirtecekti ve Fransız hükümeti bu planı dokuz yıla yakın süre boyunca onaylamadı. Ancak büyük bir deneme ve yanılma döneminin ardından yöntem işe yaradı ve Fransız asmaları iyileşmeye başladı.

Fakat Fransız şarap üreticileri yeniden iş başı yaptıklarında pazarın çok değişmiş olduğunu gördüler. Fransız halkı asma biti kriziyle ithal şarap, sulandırılmış şarap hatta kuru üzümden yapılan sahte şarap içerek başa çıkmıştı. (Fransa, asma biti krizinin bir sonucu olarak 1889'da yasal bir şarap tanımı oluşturmuştur.) Fransa işgalinden önce de şarap üretimi yapılan Cezayir'in bağları, geçen yirmi yılda altı katına çıkmıştı ve bağcılık sömürge ekonomisinin gittikçe daha önemli hale gelen bir sektörü olmuştu. Bazı insanlar şarap içmeyi tümüyle bırakmış ve absent gibi alternatiflere yönelmişti.

Fransız şarap üreticileri bu yüzden alkol karşıtı hareketle kirli bir ittifak kurdu. ABD'de olduğu gibi Fransa'daki alkol karşıtı hareket de modern toplumun en kötü olumsuzluklarını aşırı alkol tüketimine bağlıyordu. Fransızlar dünyanın en büyük alkol tüketicisi olmuştu ve 1860'lı yıllarda ortalama bir insan yılda 150 litreyi aşkın şarap tüketiyordu.[3] Alkol gitgide fiziksel ve zihinsel hastalıklar, suç ve siyasi radikalizm gibi neredeyse tüm sosyal sorunlardan sorumlu tutulmaya başlandı. 1849 yılına kadar bir kavram olarak ortaya çıkmamış olan *alkolizm* bireysel değil, toplumsal bir sorun olarak görünür oldu. Alkolizmin yükselişi (şimdi de sıklıkla olduğu gibi) yoksulluk, kentsel sefalet ve alt sosyal sınıfların tartışmaya açık ahlaki değerlerine bağlandı. Radikal işçi hareketlerinin ortaya çıkmasına neden olan koşulların alkolizme de neden olduğu düşünülüyordu, bu yüzden her ikisinden de rahatsızlık duyanların zihninde bu iki olgu yakından bağlantılıydı. (Fransız sosyalistleri ise aksine alkolizmin işçi sınıfını esir almak isteyen burjuvazi tarafından körüklendiğini ve şanlı işçi devriminin ardından yok olacak bir diğer toplumsal hastalık olduğunu savunuyordu.) Ancak gerçekte alkol tüketimindeki artış muhtemelen Fransa'da refah düzeyinin artması ile daha fazla sayıda insanın alkole ayıracak bir gelirinin olmasının ve alkol üretiminde yaşanan bilimsel yeniliklerin yeni ve daha ucuz alkollü içecekleri ortaya çıkarmasının bir sonucuydu.

Ortalama bir Fransız hâlâ diğer alkollü içeceklere nazaran en çok şarap tüketiyordu ve Fransız içki karşıtları küresel içki karşıtı hareket içinde şarap tüketimini göz ardı eden hatta destekleyen tek gruptu. Şarap bira ve elma şarabı gibi "doğal alkol" idi ve ılımlı biçimde tüketilmesi kabul edilebilirdi. Şarabın başta sindirim için olmak üzere bazı tıbbi yararları olduğu düşünülüyordu. Alkolizmin birincil etmeninin "endüstriyel alkoller" olduğu kabul ediliyor ve deliliğe, sapkınlı-

ğa, suça ve ölüme neden olan absent bu alkollerin en zararlısı olarak görülüyordu.

Bu yüzden hedefi endüstriyel alkollerle savaşmak olan Fransız alkol karşıtı hareketi şarap endüstrisi tarafından destekleniyordu. Hatta absentin yasaklanması için kampanya yürüten Ligue Nationale Contre l'Alcoolisme'nin (Ulusal Akolizmle Mücadele Birliği) kurucularından biri Émile Cheysson isimli şarap üreticisiydi. Languedoc'ta yüz binlerce insanın ucuz Cezayir şaraplarının ithalatına karşı çıktığı 1907 yılının devasa şarap protestolarının en sık tekrarlanan sloganlarından biri "Hepimiz şarabın yanında, hepimiz absente karşıyız" idi. Aşırı muhafazakâr yazar Léon Daudet'nin şu sözleri, Fransa'da şarap içmeye olan duygusal bağlılığı yansıtıyordu: "Şarabın yanındayım ve absente karşıyım; tıpkı geleneğin yanında ve devrime karşı olduğum gibi."[4] Alkol karşıtı hareket ile şarap üreticileri arasındaki taktik ittifak, görünüşte sosyal ve insancıl nedenlerle yürütüldüyse de aslında şarap üreticilerinin rakip alkollü içkilerin ortadan kalkmasından maddi kazanç sağlamayı da amaçladığı göz önünde bulundurulmalıdır.

1914 yılının Ağustos ayında Birinci Dünya Savaşı başlayınca Fransız hükümeti, ülkenin askeri ve ahlaki gücünü zayıflattığı düşünülen sosyal uygulamalara karşı yürütülen geniş kapsamlı bir kampanya kapsamında absent satışını ve üretimini yasakladı. (Fransa bu uygulamada yalnız değildi, aynı yıl Rusya da votka üretimini yasaklayarak şoke edici bir karara imza attı.) Bunu takiben diğer endüstriyel alkoller de yasaklandı ancak buna karşın cephedeki Fransız askerlerine günlük şarap istihkakı dağıtılıyordu.

Fransa'da ABD'de olduğu gibi topyekün bir içki yasağı hiçbir zaman gerçekten gündeme gelmedi fakat alkolizmi azaltmak için verilen çabalar devam etti. 1950'li yıllarda dahi alkolizm Fransa'da en başta gelen ölüm nedenlerinden biriydi




Bu çarpıcı afiş absent yasağının ardından tüm Fransa'daki barlara dağıtıldı. Afişte Fransa Cumhurbaşkanı Raymond Poincaré, arka planda Birinci Dünya Savaşı sürerken ölümcül bir yara almış "Yeşil Peri"nin üstüne muzaffer bir tavırla oturmuş halde tasvir ediliyor. Le fin de la Fée Verte © David Nathan-Maister, 2017. Musée Virtuel de l'Absinthe arşivinden.

ama ulusal sağlık sisteminin kurulması, tedavi yöntemlerinin daha iyi anlaşılması ve alkolizmin sosyal ve ekonomik bedelini azaltmaya kararlı hükümetin tavrı sonunda Fransa'daki içki içme alışkanlıkları üzerinde çarpıcı bir değişim yarattı. Ortalama yıllık tüketim 1960 ve 2010 arasında yarı yarıya azaldıysa da Fransa'da alkol tüketimi hâlâ ABD ve diğer Batı Avrupa ülkelerine göre yüksektir ve kamu sağlığı makamları için bir endişe kaynağı olmayı sürdürmektedir.

Absent yasağının ardından Pontarlier imalathaneleri, yine anason aromalı sert bir içki olan ancak absentin kötü etkilerinden sorumlu tutulan tahta kurdu içermeyen pastis üretimine geçti. Ancak Fransız hükümeti 2010 yılında absent yasağını kaldırınca Pontarlier Yeşil Peri'yi yeniden sevinçle bağrına bastı.

Fransız şarap üreticileri, özellikle baskın ekonomi sektörü oldukları bölgelerde, güç ve etkilerini sürdürmeye devam etti. Languedoc ise 1907 şarap protestolarından yüz yılı aşkın süre sonra hâlâ hükümetin şarap politikası ve rakip üreticiler karşısında hayal kırıklığıyla dolu. Günümüzdeki ana rakipleri, küçük Languedoc üreticilerinin geleneksel satış avantajı olan ucuz mala yönelen tüketici için üretilmiş uygun fiyatlı şarap üretimi yapan ve hem İspanya hem de Fransa'nın diğer yörelerinden gelerek süpermarketleri dolduran toptan şarap endüstrisidir. Protestoların çoğu şiddet içermese de Comité Régional d'Action Viticole (CRAV) isimli militan grup 1970'lerden bu yana birçok kundaklama ve sabotajı üstlenmiştir ve yakın zamanda da Fransa sınırını geçen binlerce litrelik şarapla dolu İspanyol tırlarını boşaltmak gibi propoganda çabalarına imza atmıştır. Fransız hükümetinin karşıt ithamı ise Languedoc şaraplarının endüstri trendlerine uygun biçimde gelişmesi ve daha yenilikçi hale gelmesi gerektiğidir. Fransız halkı artık daha az miktarda ve daha yüksek kaliteli şarap tüketiyor ve Avrupa dışından gelen şarap miktarı hiç olmadığı

kadar yüksek. Ancak işsizlik oranının yüzde 20'lerde olduğu ve yöre halkının bunu devletin yatırımlarının yetersizliğine bağladığı bir bölgede bu tür argümanlar ikna edici olmuyor.

Bu durum Fransa'da alkol endüstrisinin, yalnızca ekonomik ve sosyal olarak değil, aynı zamanda duygusal olarak ne kadar hayati bir öneme sahip olduğunu ve insanların ne içmesi gerektiği sorusunun modern çağ boyunca ne denli önemsenerek siyasi bir mesele hale getirildiğini gösteriyor. Bu devinimin yakın zamanda ortadan kaybolması pek olası değil, zira küreselleşme, iklim değişimi ve değişen içki içme alışkanlıklarının etkileri Fransa'nın en güçlü ekonomik çıkarlarından bazılarını adapte olmaya veya yitip gitmeye zorlamaya devam edecek. Ancak başarısız olunursa, bunun Fransa kırsalı üzerindeki etkileri çok derin olacak.

# KUŞATMA GASTRONOMİSİ | 42

Paris tarihinin en kötü Noel'lerinden biri 25 Aralık 1870'te, Prusya ordusunun vahşi kuşatmasının doksan dokuzuncu gününde yaşandı. Fransa Alman komşusuyla düşünmeden aptalca bir savaşa girmişti ve bedelini başkent ödüyordu. Şehir sakinlerinin büyük kısmı açlıkla pençeleşiyordu. İmparator III. Napolyon Prusyalıların esiri olmuş ve İkinci İmparatorluk düşmüştü. Fransa ulusu bir kere daha Avrupa sahnesinde küçük düşürülmüştü.

Ancak savaş tarihi boyunca devamlılığını yitirmeyen tuhaf bir gerçek vardır ki, toplumun en varlıklı kesimi en kötü durumlarda dahi açlıktan kırılan kitlelere kıyasla daha şanslı bir yaşam sürdürmeyi becermiştir. Bunun bir örneği de Paris'in en varlıklı sakinlerini 1870 Noel'inde bir araya getiren, gotik atılımıyla efsane halini almış olan ziyafettir. Rüştünü ispat etmiş şeflerden Alexandre Étienne Choron artık kapanmış olan Paris hayvanat bahçesinin eski sakinlerinden bazılarını alıp Fransa'nın mutfak tarihindeki en ünlü menülerden birini, daha birkaç ay öncesinde insanları dehşete düşürecekken artık inanılamayacak kadar zevk verici görünen yemekleri yarattı.

Choron'un Saint-Honoré sokağındaki Voisin isimli restoranında verilen Noel Yemeği, savaş öncesinde sofranın ortasına konan çevrilmiş domuzun yerini alan doldurulmuş eşek başıyla açılıyordu. Çorba olarak fil konsomesi vardı. Ardından sofraya kanguru güveci, karabiber soslu ayı pirzolası ve (Fransızların İngiliz mutfağının sadeliğiyle dalga geçişine

gönderme yapan adıyla) deve anglez geldi. Ana yemekler arasında doğal düzene alaycı bir yorum getiren *chat flanqué de rats* (sıçanlarla çevrili kedi) ve *cuissot de loup, sauce chevreuil* (geyik soslu kurt uyluğu) vardı. Yer mantarlı antilop ezmesi, hızla yitip giden lüks hayatın bir hatırasını yaşatıyordu. Nispeten normal biçimde kapanan ziyafet Gruyère peyniri ile noktalanıyor ve stoktaki bazıları çok kaliteli olan şaraplarla (1846 Mouton Rothschild, 1858 Romanée-Conti ve 1827 Grand Porto) tamamlanıyordu. Bu tüyler ürpertici kuşatma menüsünün yaratıcılığı ve absürtlüğü derhal bir Fransa gastronomisi efsanesi olmasını sağladı.

Bu ziyafet aynı zamanda İkinci İmparatorluğu yok eden ve sonradan gelecek genel bir gerileyişin tohumlarını atan kısa Fransa-Prusya Savaşı'nın yarattığı felaket ve deliliğin de mükemmel bir resmidir. Fransa esas itibariyle Prusya'nın kurnaz şansölyesi Otto von Bismarck'ın güdümlemesiyle savaş ilan etti. Otto von Bismarck farklı Alman krallıklarını Prusya'nın baskın olduğu tek bir güçlü Alman devleti altında toplamak istiyordu. Fransızların çıkaracağı bir taarruz harbinin güneydeki itaatsiz Alman devletlerini tasarladığı birleşme projesine yönlendireceğini tahmin ediyordu (ki bunda haklıydı) ve İspanya saltanat veraseti üzerine yaşanan diplomatik bir gerginliği Fransa'nın savaş ilan etmesine varacak şekilde kullandı. Bu savaş, 1815 yılında Viyana'da yaratılan Avrupa güç dengesinin bozulmaya başladığının bir diğer işaretiydi. 1866 yılındaki Yedi Hafta Savaşı'nda Avusturya'yı mağlup etmiş olan Prusya yükselen bir güçtü ve şimdi de Avrupa'nın hanım ağası Fransa'nın askeri gücünü tehdit ediyordu.

III. Napolyon'un İkinci İmparatorluk dönemi Fransa için müreffeh ve dönüştürücü bir dönem olmuş, burjuvazinin çıkarları açısından büyük bir zafer ve modernleşme atılımı yaratmıştı. Ancak 1870 yılında imparatorun popülerliği ekonomik kriz ve cumhuriyetçiler ile sosyalistlerin devamlı



Bu çarpıcı çizimin altındaki açıklama Paris hayvanat bahçesindeki hayvanların öldürülüşünü anlatıyor: "Prusyalılarca kuşatılmış olan Paris'e aylarca hiç yiyecek girmedi. Başkentte yaşayan 2 milyon insanı beslemek için kısa süre sonra köpekler, kediler ve hatta sıçanlar feda edilecekti! Yönetim sonunda durum karşısında boyun eğerek Jardin des Plantes'tan bazı hayvanları yenmeleri için teslim etti. Fil, büyüklüğü sebebiyle ilk feda edilen hayvanlardan biri oldu ve eti en çok açlık çekenlere dağıtıldı." Elie Haguenthal, Pont-à-Mousson, "1870—La Guerre—1871 Siége de Paris. Abattage de l'Elephant" (1871). © Musée de l'Image–Ville d'Épinal/cliché H. Rouyer.

muhalefeti nedeniyle yara almıştı. 1860'larda yapılan kısıtlı liberal reformlar aslında özü itibariyle otoriter olan bir rejimin göstermelik hareketleriydi ve modernleşmenin, aralarında Paris'in Georges-Eugène Haussmann liderliğinde radikal biçimde yeniden geliştirilmesinin de olduğu birçok yönü, burjuva kapitalizminin varlıklı kesiminin yoksulların ve işçi sınıfının aleyhine olacak şekilde fayda sağlamasını getirmişti. Geçmişte birçok defa olduğu gibi, Paris sokaklarında havada isyan kokusu vardı. Aslında Haussmann'ın *grands boulevards* şehircilik projesinin amaçlarından biri Paris merkezinin şe-

hirli devrimcilerden oluşan küçük gruplarca son derece kolaylıkla barikat kurularak savunulabilen dar sokaklarını, imparatorluğun silahlı kuvvetlerinin daha kolay kontrol atında tutabileceği geniş caddelere dönüştürmekti.

III. Napolyon Prusya'ya karşı kazanacağı hızlı bir zaferin popülerliğini yeniden sağlamlaştıracağına ve rejimini siyasi muhaliflerden yalıtacağına inanıyordu. Ancak Prusya'nın üstün süvari gücü, subaylarının girişimciliği ve etkileyici seferberlik kapasitesi gibi askeri avantajlarını doğru şekilde hesaba katmakta başarısız oldu. Çok iyi planlanmış olan Alman demiryolu ağı üç haftadan kısa bir süre içinde cepheye 380.000 asker ve yığınla ekipman taşırken Fransız ordusu hâlâ organize olmaya ve ekipman edinmeye çalışıyordu.

Prusya tahmin edilebileceği gibi Ağustos boyunca süren meydan muharebelerini arka arkaya kazanmaya başladı ve 1 Eylül günü Sedan Muharebesi'nde nakavt eden yumruğu indirdi. Orduya bizzat komuta eden İmparator, yüz bin askeriyle Prusyalılara teslim oldu. Fransız ordusunun geri kalanı Metz'de esir alındı ancak ekim ayında serbest bırakıldı. Bu noktada savaş artık gerçek anlamda sona ermişti ancak Fransa başkenti henüz alınmamıştı. Prusya'nın Paris kuşatması 19 Eylül'de başladı.

İmparator esir düştüğünden Paris'in kontrolünü geçici hükümet ele aldı ve Üçüncü Cumhuriyet'i ilan etti. Hükümetin temel meselelerinden biri, kısa olacağını düşündükleri kuşatma boyunca başkentin iki milyonluk sivil nüfusunu ve 200.000 kişilik Ulusal Muhafız alayını nasıl hayatta tutacaklarıydı.[1] Kuşatma ne yazık ki beklenenden uzun sürdü: Fransız heyeti Prusyalıların Alsas ve Loren'i alma talebini kabul etmedi ve Fransa taşrasından bir ordu devşirip kuşatmayı kaldırma girişimleri başarısız oldu.

Şehir tümüyle kapana kısılmadan önce erzak tedariki yapılmıştı. Aralarında Bois de Boulogne ve Jardin du Luxem-

bourg'un da bulunduğu Paris parkları on binlerce koyun, inek ve domuzun evi oldu. Devasa miktarlarda pirinç, patates, mısır, un, peynir, şarap ve başka gıda malzemeleri stoklanmıştı. Ancak henüz ekim ayına gelinmişti ki kasaplar at, eşek ve katır eti satmaya başladı. Karneye bağlanan et ilk başta yetişkin başına 100 gram olarak belirlenmişken miktar hızla 50 ve ardından 33 grama düştü. Seine'de hâlâ balık tutulabiliyordu ancak bunlar genellikle lüks restoranlara gidiyordu. Maceracı insanlar düşman hatlarının yakınlarında kalan sebze bahçelerine girip mahsul toplamaya çalışıyordu. Paris bulvarlarının meşhur kafeleri gece saat 10 olunca kararıyor ve sessizliğe bürünüyordu.

Bir gazeteci "sonumuz Nuh'un gemisini elden geçirmek olacak" demişti ve son derece haklı olduğu ortaya çıktı. Kasım ayında kasaplar kedi ve köpek satmaya başladı. Les Halles'deki kasap tezgâhlarında satılan etlerin üstünde buldog, teriyer, base etiketleri belirdi. Daha yumuşak ve lezzetli kabul edilen sıçan eti çok sert kabul edilen köpek etinden daha makbul görülüyordu.[2] Sebzeler o kadar pahalıydı ki yarım veya çeyrek olarak satılıyorlardı. "Yarım havuç ne kadar?" sorusu korkutucu derecede sıradan hale gelmişti. İnsanlar et veya düzgün herhangi bir yiyecek edinme ihtimali için saatlerce dondurucu soğukta bekliyordu. Belediye kantinleri muazzam kısıtlı istihkaklar dağıtıyordu.

Elbette herkes aynı derecede sıkıntı yaşamıyordu. Üst sınıflar hâlâ kendilerine yetecek gıdayı tedarik etmeyi başarıyor ve lüks restoranlar ellerindeki mallar epey azalmış olsa da hâlâ açılıyordu. Önde gelen sosyalist devrimcilerden Auguste Blanqui, Paris halkının iki sınıfa "şişmanlar ve zayıflara" ayrıldığını söylüyor ve ekliyordu: "şişmanlar en sevdikleri varlıkları olan göbeklerine özenle bakıyor... Masalarına kurulup üç kat boyunları ve dizlerine sarkan karınlarıyla yiyor, içiyor gülüyorlar."[3] Bu yüzden aralık sonunda Paris hayvanat bah-

çesinin zorla kapatılıp içindeki egzotik ve pahalı hayvanların başkentin zenginlerince tüketilmesi şaşırtıcı değildi.

Ortalama bir Fransız işçisi günde hâlâ birkaç frank kazanmasına rağmen yiyecek fiyatları arşa değiyordu. Bu günlere dair tuttuğu dikkat çekici güncesinde Edmond Pascal artık iyice kötüye giden durumu 22 Aralık'ta şöyle anlatmıştır:

> Zenginler ... hâlâ iyi gıdalar tüketme alışkanlıklarını sürdürmenin yolunu buluyor çünkü bir tavuğa 30 fr. [Frank], tavşana 35 fr., kaza 70 fr., bir kilo tereyağına 25 fr. ve bir kilo Gruyère peynirine 18 fr. verebiliyorlar, ama annem çorba yapmak için bir pırasa alamıyor çünkü fiyatı 1,25 fr. ... Son birkaç günde yenilebilecek her şeyin fiyatı zaten fahiş olan fiyatlara rağmen yüzde 50 arttı. Küçük bir örnek vermek gerekirse bir seçenin, sıradan bir serçenin fiyatı 2 fr.[4]

Pascal 1 Ocak 1871'de ise şöyle yazıyor: "Gıdaya erişimimiz gittikçe daha kritik bir hal alıyor. Bir karnabahar 7 fr., bir lahana 8 fr. ve bir kilo tereyağı artık 40 fr. Dün bir karga için 2,50 fr. ödendiğini gördüm."[5] Bu esnada tahıl miktarı azaldığı için bilinmeyen maddelerin eklendiği ekmekler gittikçe daha koyu bir renk alıyordu. Durum başa çıkılacak bir halde değildi ve Paris halkı gittikçe zayıf düşüyor ve hastalıklar artıyordu. Bebek ölüm oranı çok yükselmişti.

Bardağı taşıran son damla, Prusya ordusunun ocak ayı başında Paris'i bombalamaya başlaması oldu. Haftalarca süren topçu ateşinin ardından içinde artık hiçbir türden herhangi bir gıdanın kalmadığı Paris teslim oldu ve savaş sona erdi. Prusya zaferi Bismarck'ın hayalini gerçeğe dönüştürdü ve 18 Ocak 1871'de Versailles Sarayı'nın Aynalar Galerisi'nde Almanya İmparatorluğu'nun kuruluşu ilan edildi. Almanya artık kıtanın egemen gücüydü. Barış antlaşması ile Alsas ve Loren'in bir kısmı Almanların oldu; Fransa'nın karşısında biçare kaldığı bu kaybın gastronomi alanında yaşanacaklar da dâhil olmak üzere çok sayıda artçı sonuçları olacaktı.

Örneğin Alsas öteden beri Fransa'nın en Cermen yöresi olmasına rağmen Prusyalı yönetimin katı talepleri ve bölgeye yerleştirilen 100.000'i aşkın Alman yerleşimci nedeniyle nüfusun sekizde biri Fransa'nın diğer bölgelerine kaçtı. Bu zorunlu göç Alsas'a özgü bir restoran olan ve bira ile şukrut servis eden *brasserie*'lerin tüm Fransa'ya yayılmasına yardımcı oldu. Brasserie'ler tipik Fransız restoranlarına göre daha samimi ve daha geç saatlere kadar açık kalan yerlerdi ve önceden yalnızca şarabın tüketildiği bölgelerde bira içmeyi bir süreliğine de olsa popülerleştirdi. Ancak brasserie'lerin birayla olan öncelikli ilişkileri zamanla yok oldu ve baskın Alsas kimliklerini kaybettiler. Yine de Fransa'da yükselişe geçen ve gittikçe daha fazla Fransız'ın ilgisini çekmeye başlayan butik bira endüstrisinin canlanışında brasserie'lerin özgün ruhundan bir parça görmek mümkün.

Vosges Dağları'nın yarattığı serin ve kuru mikroklima beyaz şarap üretimi için çok uygun olduğundan Alsas ideal bir şarap üretim bölgesidir. Prusya savaşı döneminde Alsas, Alman şarap üreticilerinin ürünlerinden daha üstün kabul edilen olağanüstü güzellikte Riesling ve Gewürztraminer şarapları üretiyordu. Ancak ilhaktan sonra, bölge yerel pazara uygun fiyatlı ve daha düşük kaliteli çeşitler tedarik etmekle görevlendirildiği için Alman şaraplarının uluslararası pazardaki bir rakibi ortadan kaldırılmış oldu. Asma bitinin 1890 yılında Alsas'a ulaşmasıyla durum daha da kötüleşti ve yerel şarap endüstrisi on yıllar boyunca eski statüsüne geri dönemedi.

Ancak belki de en önemlisi, Alsas ve Loren'in kaybının tüm Fransa'nın derinden hissettiği bir aşağılanma duygusu yaratması ve sonraki Fransız hükümetlerinin taşımaya devam edeceği duygusal bir yara bırakması oldu. Fransız okul kitapları, ulusun Cermen-Frank kökenleri yerine Galya-Roma mirasını vurgulamaya başladı.[6] Alsas halkı başlarına gelen si-

yasi kadere kademeli olarak razı olsa da Fransa Almanya'nın ilhakını asla gerçekten kabullenemedi. Bundan kırk yılı aşkın süre sonra Fransa'nın bitmeyen Alsas ve Loren'i geri alma arzusu Birinci Dünya Savaşı'nın sebepleri ve gidişatı bakımından kritik bir dinamik haline geldi.

Paris'e gelecek olursak, kuşatmanın kaldırılmasıyla başkent çok ihtiyaç duyduğu gıda malzemelerine kavuştu. Ancak Paris'in solcuları ve işçi sınıfı savaş sonrası muhafazakâr hükümetin çok sayıda politikasına karşı çıktığı ve monarşinin bir kere daha geri gelmesi için gizliden gizliye planlar yapıldığından korktuğu için istikrar hemen sağlanamadı. Hükümet Paris Ulusal Muhafız Birlikleri'ni 1871 yılının mart ayında silahsızlandırmaya kalkışınca şehir ayaklandı. Radikal cumhuriyetçiler ve sosyalistlerden oluşan bir koalisyon, on haftalık varlığı boyunca sol görüşlü bir programı hayata geçirmeye çalışan ve bunda kısmen de başarı yakalayan bir devrimci kent hükümeti olan Paris Komünü'nü kurdu. Karl Marx ilk büyük proleter ayaklanma olarak kabul ettiği komünden sosyalist dava adına çıkarılması gereken dersleri aktardığı *Fransa'da İç Savaş* isimli küçük bir kitap yazdı. Lenin'in de üzerine uzun uzadıya yazdığı komün, on yıllar boyunca tüm Avrupa'daki solcular için bir umut ve ilham kaynağı oldu.

Fransız hükümeti elbette komünün devamına izin vermeyecekti ve Paris bu sefer de Fransız hükümetine bağlı ordu tarafından kademeli olarak kuşatmaya alındı. 21 Mayıs'ta başkente giren kuvvetler takip eden haftada komünün savunucularını gitgide daha da içeriye sıkıştırdı. Son çatışma Père Lachaise mezarlığında gerçekleşti ve geriye kalmış olan son direnişçiler Mur des Fédérés (Federeler Duvarı) önünde kurşuna dizildi. Burası hâlâ solcular için bir hac yeridir. Kanlı Hafta adı verilen bu bir hafta boyunca on beş bin komün üyesi çatışmalarda öldürülmüş veya ele geçirildiği yerde infaz edilmiştir.[7]

Komünün düşüşü Fransız soluna büyük bir darbe vurduysa da muhtemelen Üçüncü Cumhuriyet'in kurtulmasını ve monarşinin geri gelememesini sağladı. Komünü çökerten cumhuriyetçi hükümet kendini sıkı sıkıya düzen ve nizam tarafına yerleştirerek muhafazakârlara ve monarşi yanlılarına ılımlılığı konusunda güvence verdi. Takip eden yirmi yılda Cumhuriyet yavaş yavaş daha istikrarlı ve kurumsal hale geldi ve bir dizi siyasi özgürlük geri kazanıldı. Özgür basın geri döndü, sendikaların kurulmasına izin verildi ve devletin eğitim sistemi laikleştirildi. Ancak keskin siyasi bölünmeler ve hem daha radikal reformlar isteyen solcuların hem de gitgide daha milliyetçi ve otoriter olan sağcıların muhalefeti ayakta kalmaya devam etti. Yeni ortaya çıkan anarşist hareket içinde aşırılık yanlıları ütopyacı görüşlerini kısa süre önce icat edilen dinamitle harmanladı ve dehşet verici bombalamalar ve suikastlar gerçekleştirdi. Fransa en çok hikâyelendirilen ve en müreffeh dönemlerinden birinin eşiğindeydi, ancak Belle Époque'ün ihtişamının görünmeyen yüzeyinde derin sosyal bölünmeler ve bir savaşın yaklaştığı fısıltıları vardı.

# 43 | FISTIK MİRASI

Büyük Fransız süpermarketlerinin raflarında genellikle fıstık ezmesi bulabilirsiniz, ancak çoğunlukla hiçbir Amerikalının tanımadığı (ancak markanın üstünde muhtemelen büyük bir Amerikan bayrağının dalgalandığı) tek bir çeşit vardır. Minik bir kavanozun dört avro tutabilmesi memleket özlemi çeken gurbetçileri üzebilir. Fransızlar fıstık ezmesini pek benimsememiştir ve reçelleri ile ekmeklerinin güzelliği göz önünde bulundurulursa bu üzücü bir durumdur. Yılda ancak 30 milyon dolarlık fıstık ezmesi satılır; ABD'de yıllık satış rakamı ise 300 milyon dolardan fazladır.[1]

Ancak şaşırtıcıdır ki Fransa'nın yıllık yer fıstığı yağı tüketimi diğer tüm Avrupa ülkelerinden fazladır. Bunun bir nedeni kızartma yapmak için elverişli olduğundan meşhur *frites*'leri için kritik önem taşımasıdır ama Fransızlar yer fıstığı yağını hafif salata soslarında da kullanır (zeytinyağının tek otorite olduğu Güney Fransa dışında). Yer fıstığı yağıyla olan bu beklenmedik yakınlığın tarihi kökleri, Fransa'nın küresel bir imparatorluk olma statüsünü sağlama almaya çalıştığı sömürgeci genişlemenin ikinci büyük dönemindedir.

Daha önce bahsettiğimiz gibi Fransızlar, Avrupa devletlerinin on altıncı ve on yedinci yüzyıldaki ilk imparatorluk yarışına katılmış ancak çok başarılı olamamışlardı. Fransa hiçbir zaman İngiltere veya Hollanda'nın sahip olduğu deniz gücüne sahip olmamıştı ve hükümdarları uzaklardaki topraklar yerine Avrupa meseleleriyle meşguldü. On sekizinci yüzyıl ve on dokuzuncu yüzyılın başlarında Fransa'nın yenilgileri-

nin ardından sömürgelerin çoğunu diğer Avrupa güçleri teslim almıştı. Haiti bir isyanın ardından kaybedilmiş, Louisiana ise ABD'ye satılmıştı. Dünya genelinde en büyük güç Britanya İmparatorluğu'ydu.

Ancak on dokuzuncu yüzyılda özellikle Afrika ve Doğu Asya'ya odaklanan ikinci bir imparatorluk kurma yarışı başladı. Fransa Kuzey Afrika fetihlerine 1830 yılında Cezayir kentini alarak başladı ve III. Napolyon döneminde Fransız imparatorluğunu genişletmek için büyük bir çaba gösterildi. Yeni sömürge orduları oluşturuldu ve donanmanın genişletilmesi ve modernleştirilmesi sonucunda Fransa dünyanın en büyük ikinci deniz gücü oldu. Sömürgeler kıta Fransa'sının (Metropoliten Fransa veya la Métropole olarak da bilinir) ekonomik ve siyasi işleriyle gittikçe daha iç içe girdi. Çok büyük miktarda yiyecek ve doğal kaynakların yanı sıra asker ve işçi de sağlıyorlardı ve "sömürge lobisi" Fransa'nın içişlerinde kademeli olarak daha fazla etki sahibi oldu. Fransa'nın çıkarları gereği sömürgeleştirilen yerlerin kalkındırılması da gerekiyordu. Yüzyıllardır yürürlükte olan bölgesel siyasi, sosyal ve ekonomik modeller bir kenara atıldı ve yerine Fransa için ne uygunsa o getirildi; kâh düşman liderler devrildi kâh belirli bir ürünün ekimi zorunlu kılındı veya etnik ve kabilesel ayrımları göz ardı eden sınırlar çizildi. Emperyalist despotizmin insani bedeli dehşet verici büyüklükteydi ve sömürgecilik çağının ardından da büyümeye devam etti çünkü gelişmekte olan dünyanın artık bağımsız olan ulusları sömürgeci güçlerin büyük dikkatle ördüğü bağlardan kurtulmak için mücadele ediyordu.

Bu yerinden etme ve sömürme modeli özellikle Fransa'nın on dokuzuncu yüzyıldaki genişleyişinin ilk hedeflerinden biri olan Senegal'in kontrol altına alınışında çok belirgindi. Fransa ilk önce on yedinci yüzyıl başlarında Senegal sahillerine ticaret istasyonları kurdu. Ardından, günümüzde kıtalararası

köle ticaretinin dehşet verici geçmişi sayesinde tanınan Gorée adasını 1677'de Hollanda'dan aldı. Batı Afrika'da Avrupalılar gelmeden önce de köle ticareti vardı ancak bu ticaret genelde kuzeye, Sahra Çölü'ne doğru bir rota çizerdi. Amerika'daki sömürgeleri için çok büyük bir işgücü arayan Avrupalılar gelince iç bölgelerden getirilen tutsaklar Afrika'nın batı kıyılarındaki ticaret istasyonlarına yönlendirilmeye başlandı. Senegal Nehri kilit bir ulaşım rotasıydı ve köle ticareti bölgenin en baskın ekonomik etkinliklerinden biri haline geldi.

On sekizinci yüzyılın sonlarında Senegal'de köle ticareti gerilemeye başladı ve Fransa sömürgelerinde köleliği 1848'de kaldırdı. Bu durum alternatif mal ve ticaretlere yönelme ihtiyacını doğurdu. Fransa da bu sırada Batı Afrika'daki topraklarını (her zamanki gibi İngilizlerle yarışabilmek için) büyütmek istiyordu. Sonraki yıllarda Fransa Senegal sahillerindeki varlığını gitgide genişletti. Fransız valiler Senegal Nehri boyunca bir dizi kale inşa etti ve yerel tüccarlara bel bağlamaktansa iç bölgelerdeki ekonomik etkinliği doğrudan kontrol etmek için yollar ve demiryolları yaptı. Bölgede yüzyıllardır ayakta olan krallıklar ya asimile edildi ya da boyun eğmeye zorlandı. Dakar'da yeni ve büyük bir liman inşa edildi ve burası Afrika kıyılarının en önemli şehirlerinden biri ve Fransız Batı Afrikası'nın başkenti oldu.

Fransa'nın askeri gücü ve şiddetli baskısı Senegal üzerindeki hâkimiyetini genişletmesinde şüphesiz çok önemli unsurlardı. Ancak Fransa'nın ticari çıkarları da önemli bir rol oynuyordu, zira Fransa için bölgede kurulmasına yardımcı oldukları ekonomik hegemonya Fransa'nın siyasi gücünü de destekliyordu. Bunun belki de en iyi örneğini Senegal'in en önemli tarım ürünü olan yer fıstığının tarihine bakarak görebiliriz.

Yer fıstığı baklagiller familyasına bağlı bir bitkinin meyvesidir ve köklerinin yanında, yerin altında yetişir. Güney Ame-

rika menşeli yer fıstığı Batı Afrika'ya Portekizli tüccarlarca on altıncı yüzyıl gibi erken bir dönemde getirilmişti. Bölgede hâlihazırda bulunan Bambara yer fıstığına benzeyen ancak daha besleyici olup daha kolay yetişen bir ürün olduğu için kolaylıkla kabul gördü ve yaygın olarak yetiştirilmeye başlandı. Genellikle öğütülerek çorba, sulu yemek ve soslara katılan fıstık, Batı Afrika mutfağının demirbaşlarından biri haline geldi. Ancak genellikle erişilmesi güç iç kesimlerde yetiştiği ve hâlâ basit bir gıda ürünü olduğu için Avrupalı tüccarların pek ilgisini çekmedi.

Ancak Sanayi Devrimi'nin kapsamlı yenilikleriyle yer fıstığı yağı heyecanla talep edilen bir ürün haline gelince her şey değişti. Avrupa'da giderek artan makineleşme çok büyük miktarlarda makine yağı ve endüstriyel yağ gerektiriyordu ve kimyanın gelişmesiyle tropikal yağlar sabun, parafin ve diğer ürünlerde kullanılmaya başlanmıştı. Örneğin sabun endüstrisinde çok önemli bir yeri olan Marsilya'da, sabunun rengini bozmadığı için üretimde yer fıstığı yağı tercih ediliyordu. Yer fıstığı yağı salata soslarında zeytinyağının yerini alarak ve kızartılmış yiyeceklere karşı yeni bir heves oluşturarak Fransa mutfağına da hızı bir giriş yaptı.

Fıstık ticareti ilk başlarda Ticaret ağlarını gittikçe iç bölgelere doğru genişleten Senegalli yerel tüccarların elindeydi. Fransa kabuğu ayıklanmış fıstık ihracatını bu ürüne daha az vergi koyarak teşvik etti; böylelikle yağ çıkarma işleminin büyük kısmı Metropoliten Fransa'nın limanlarında gerçekleşiyordu.[2] Sömürgelerdeki üretimi ham mahsulle sınırlayarak ürünün değerini büyük ölçüde artıran işlenme sürecini anakaraya saklamak alışılmış bir uygulamaydı. Senegal'daki yağ fabrikaları ancak 1920'li yılların sonunda küçük miktarlarda ithalat yapmaya başladı.

Fransa'nın fıstığa olan ilgisi arttıkça Senegalli çiftçiler diğer ürünleri terk etmeye başlayarak gitgide daha fazla fıstık

ekmeye başladılar. Fransa çıkarları gereği devasa fıstık bahçelerinin kurulmasını etkin şekilde teşvik ve finanse etti ve fıstık Senegal'in baskın tarım ürünü oldu. Fransa'nın iç bölgelerdeki hâkimiyeti pekişince fıstık ticaretini Bordo ve Marsilya'lı tüccarlar devraldı. Özü itibarıyla olan şey, Fransa'nın ticari çıkarlarının Senegal'in tarım ekonomisini kendileri için en faydalı olacak yöne çekmesi, ardından da en önemli malın ticaretini tekelleştirerek avantajlarının çoğunu kendi eline almasıydı.

Fransa'nın Senegal'deki ekonomik hegemonyası, bölgedeki en büyük rakibi olan Büyük Britanya'ya karşı emperyalist bir güç olma iddiasını desteklemeye yardımcı oldu (Büyük Britanya da tesadüfen Batı Afrika sömürgelerinde palmiye yağı üretiyordu). Avrupalı devletlerin Afrika'da sömürge edinme yarışı, sanayileşmenin ve büyük güç rekabetinin kaynaklar ve geniş topraklar için doyurulamayacak bir açlık yaratmasıyla on dokuzuncu yüzyılda gittikçe daha da şiddetlendi. Taşımacılık, iletişim ve tropikal kuşak tıbbının ilerlemesi, kıtanın daha önce Avrupalılar için erişilmez olan bölgelerinin kapılarını açmıştı. Avrupalıların Afrika'nın çeşitli bölgelerinde ekonomik ve askeri hâkimiyetin tadını çıkardığı ancak doğrudan yönetilen kısımların kıyı şeridi ve ticaret merkezleriyle sınırlandırıldığı ve "gayri resmi emperyalizm" olarak da adlandırılan sistem yüzyılın büyük kısmı boyunca sürdü. Ancak, Afrika'daki Avrupa rekabetini düzenleme girişimi olan 1884-1885 Berlin Konferansı, kıtayı büyük ölçüde değiştiren yeni bir "fiili işgal" ilkesi oluşturdu. Afrika'nın nasıl bölüneceğinin kuralları belirlenirken, devletlerin belirli bir bölge üzerinde hak iddia edebilmesi için bu bölgeyi doğrudan yönetiyor olmaları koşulu getirildi. Yoruma açık olan bu kural tüm kıtanın hızla sömürgeleştirilmesinin, yani "Afrika Talanı"nın esas sebebi olarak kabul edilmektedir. 1914 yılına gelindiğinde Liberya, Etiyopya ve günümüz Somali toprakla-

nının bir kısmı dışında kalan tüm Afrika toprakları işgal edilmişti. Kıtanın kuzey ve batısının büyük kısmı artık dünyanın en büyük ikinci imparatorluğu olan Fransız imparatorluğunun olmuştu.

Fransızlar Batı Afrika'da, Afrikalıları vatandaş değil tebaa olarak gören bir sömürge yönetimi kurdular. Bunun tek istisnası, dört sahil idaresinde yaşayanların daha fazla zorla asimile edildiği ve Fransız vatandaşlarıyla aynı siyasi hakların verildiği Senegal'di. Yerel nüfus için sağlık ve eğitim olanaklarını geliştirmek adına bazı çabalar gösterildiyse de, Fransa'nın sömürgelerindeki girişimlerinin daima kendi siyasi ve ekonomik çıkarlarını gözettiğinden asla şüphe edilemez. Senegal böylelikle halkına daha fazla yarar sağlayacak, çeşitliliğin gözetildiği sağlam bir ekonomi geliştirmek yerine Fransa'nın fıstık tedarikçisi olma rolünü sürdürdü.

Bu durum Senegal Fransız Batı Afrika'sının bir parçası olduğu sürece iyi ya da kötü sürdürülebilir haldeydi, ancak Senegal 1960'ta bağımsızlığını kazanınca devasa sorunlara neden oldu. Artık dünyanın en büyük fıstık üreticilerinden biriydi ama neredeyse tümüyle bu tek ihracat ürününe bağımlıydı. Fıstık yüksek fiyatlı bir ürün olmadığı gibi başka yağların da popülerleşmesiyle fiyatında önemli dalgalanmalar yaşandı. Ayrıca fıstık diğer tüm ekinlerin yerini almış olduğu için Senegal'in eskiden kendi ürettiği yiyecekleri ithal etmesi gerekiyordu. Bu hikâye, sömürgeciliğin bağımlılık kıskacından kurtulma mücadelesi vermiş birçok Afrika ülkesi için bilinen bir hikâyedir.

Senegal Çin ve Hindistan'da önemli yeni fıstık pazarları bulmasına rağmen günümüzde ekonomisini çeşitlendirmeyi denemeye devam ediyor. Bu rüzgâra karşı bir mücadele: ülkenin ekilebilir arazisinin üçte biri fıstık üretimine ayrıldığı için fıstık hâlâ Senegal'in en önemli ihracat ürünü. Fransa'nın Senegal üzerindeki muazzam etkisi ise resmi bağımsızlığın

ardından yıllarca devam etti ve Fransa hâlâ ülkenin en önemli ticaret ortağı. Sonuç olarak Fransa'nın yer fıstığı yağına olan aşinalığı hiç de tuhaf değil. Bu yalnızca fetih ve sömürgeciliğin Fransız mutfağını ve ekonomisini nasıl dönüştürdüğünün ve emperyalizmin alışkanlıklarının ne denli kalıcı olduğunu kanıtlayan bir başka örnek.

# GÜNEŞ YOLUNDA BOĞAZINA DÜŞKÜN GEZGİNLER | 44

ABD'nin en ünlü yolu kuşkusuz bundan yetmiş yıl önce bir şarkı ve filmle ölümsüzleştirilen Route 66'dır. Bu yolun Fransa'daki karşılığı ise, daha da eski bir yol olan Route Nationale 7'dir. Paris'i Akdeniz'e bağlayan ilk yolları Romalılar yaptı ve bu yollar tarih boyunca IX. Louis, XIV. Louis ve Napolyon gibi modernleşme yanlısı hükümdarlarca düzenli olarak geliştirildi. Günümüzün Route Nationale 7'si 1871 yılında bu eski yolların üstüne inşa edildi. Paris'ten Lyon'a ve Côte d'Azur'a ulaşan bu ana güzergâh, Fransa'nın en güzel bölgelerinden bazılarını geçerek baş döndürücü Akdeniz kıyılarına varır. Yirminci yüzyılda kitlesel turizmin gelişmesiyle çok daha büyük bir anlam kazanmıştır ve otomobilin icadı, daha önce eşi benzeri görülmemiş kalabalıkları *la route du soleil*'e (güneş yolu) getirmiştir. Charles Trenet'nin yazın güzelliklerinden bahseden ve neşe dolu "Ne mutluyuz, Nationale 7" sözleriyle noktalanan klasikleşmiş şarkısı "Nationale 7" Fransızların bu yola olan sevgisinin bir kanıtıdır.

Elbette Nationale 7 gezginleri her zaman mutlulukla doldurmamıştır. Özellikle kalabalık tatil dönemlerinde yaşanan trafik yoğunluğu ve kazalarla da meşhurdur. Ancak yol boyunca bulabileceğiniz gastronomi lezzetleri trafiği biraz katlanılabilir kılar. Nationale 7, cömert Fransa kırsalında yeni bitmiş modern bir gezgin türü olan "gastronomad" yani gastronomi turistinin ortaya çıkmasında gerçekten de önemli bir rol oynamıştır.

Altı yüz kilometre uzunluğundaki Nationale 7 üzerine konuşlanmış çiftçi tezgâhları, mezeciler ve Fransa kırsalı çeşnili

restoranlar yorgun gezginlere leziz yiyecekler sunar. Pastaneler Montélimar'ın tatlı beyaz nugaları veya Aix-en-Provence'nin *calissons*'u (meyveli bir badem ezmesi) gibi yerel lezzetlerle aç yolcuları cezbeder. Cavaillon kavununun lezzeti o denli efsaneleşmiştir ki kilometrelerce yol boyunca bir tane bile bulamayabilirsiniz. (Alexandre Dumas yayımlanan her eserinin bir nüshasını, ömür boyu kavun tedariği karşılığında Cavaillon kütüphanesine vermiştir.) Yol Nice'e doğru kıvrılmaya başladığında ise, soğan, siyah zeytin ve ançuez ile yapılan yoğun kokulu *pissaladière* tartı gibi Provence lezzetlerini tatmanın zamanı gelmiştir. Nationale 7'nin İtalya sınırından önceki son Fransız kasabası olan Menton, deniz kıyısındaki bu yörede oluşan muhteşem mikroklima sayesinde bir zamanlar Avrupa'nın en büyük limon üreticisiydi.[1]

Şarap severler Yukarı Loire Vadisi, Rhône Nehri ve Güney Provence'tan geçen yol boyunca Fransa'nın en meşhur bağlarından bazılarını ziyaret etme şansı yakalar. Şarabın olduğu yerde peynir de vardır ve Nationale 7 civarında üretilen çok sayıda iyi peynir bulunur. Loire'da üretilen küçük ve çok yoğun bir keçi peyniri olan Crottin de Chavignol, *crottin* kelimesinin "hayvan pisliği" anlamına gelmesine (ve peynirin bunu görünüş olarak da andırmasına) rağmen son derece sevilir. Daha güneyde en hafif küflü peynirlerden biri olan ve günümüzde gratenler ve sebze yemeklerinde kullanılan Fourme de Montbrison vardır. Lyon'dan geçerken, akıl almaz derecede kremalı bir dokuya sahip Saint-Marcellin'i veya *cervelle de canut*, yani "ipek dokumacısının beyni" isimli otlu peynir ezmesini denememek çok yazık olur. Lyon uzun yıllar boyunca Fransa'nın en önemli lüks ürünlerinden biri olan ipeğin en önemli üreticilerinden biri olmuştu ancak endüstriyel ipek dokuma tezgâhlarında çalışan işçiler çok az maaş alır ve kötü koşullarda çalışırdı.[2] İş günlerindeki tipik öğle yemekleri yumuşak peynir, taze ot ve arpacık soğanından oluşuyordu ve

bu bileşim zamanla yöre mutfağının demirbaşları arasına girdi.

Otomobilin ortaya çıkması bu yerel lezzetlerin potansiyel müşterilerini çok büyük oranda artırdı. Fransızlar otomotiv teknolojisinin öncülerindendi ve hatta 1884'te ilk otomobili icat edenin Édouard Delamare-Deboutteville isimli bir Fransız olduğunu kabul ediyorlardı (ancak bu iddia otomobilinin motorunu üretme ve çalıştırmada karşılaştığı ciddi sorunlar sebebiyle son derece tartışmalıdır). 1890'lı yılların sonuna gelindiğinde Armand Peugeot ve Renault kadeşler ilk arabalarını yapıp satmıştı ve hızla Avrupa'nın en büyük otomobil üreticisi haline gelen Fransa dünya çapında üretimin neredeyse yarısını ele geçirdi. Birinci Dünya Savaşı arifesinde Fransa'nın yollarında 100.000 araba vardı ve bu rakam İkinci Dünya Savaşı öncesinde iki milyona çıkmıştı.[3]

Otomobil, yeni sektörler için sayısız fırsat sunuyordu ve bu şansı belki de kimse Ándre Michelin ve Édouard Michelin kardeşler kadar iyi kullanamadı. İki kardeşin Clermont-Ferrand yakınlarında hâlihazırda bisiklet lastiği satan bir fabrikası vardı ve 1890'lu yıllarda ortaya çıkan ilk otomobiller için şişme lastikleri kolaylıkla ürettiler. Şirket, dünyanın en önemli lastik ve kauçuk üreticilerinden biri haline gelecekti.

Michelin kardeşler, hem otomobile hem de turizme olan talebi artırabilirlerse daha fazla lastik satacaklarını fark ettiler. İlk Michelin rehberini 1900 Paris Dünya Fuarı'na yetiştirdiler ve sürücülere 35.000 bedava nüsha dağıttılar. Bu rehberde seyahat edenlerin tüm Fransa'da nerede geceleyebileceği, nerede yemek yiyebileceği veya benzin alabileceği ve (elbette) nerede lastiklerini değiştirecek bir tamirci bulabilecekleri listelenmişti. Rehber en iyi restoranlara yıldız vermeye yıllar sonra, 1926'da başlayacaktı ve sonunda oluşturacağı formüle göre "yol değiştirmeye değer" restoranlara iki, "özel bir yolculuğa değer" kabul ettiği restoranlara da üç yıldız verecekti.

Bu rehber Paris dışında da saygın restoranların gelişmesine belirgin bir katkı sağladı. Nationale 7 üzerinde ünlü olan restoranlar arasında Vienne'deki La Pyramide, Roanne'daki La Maison Troisgros, Valence'deki Maison Pic ve Lyon'daki La Mère Brazier gibi restoranlar vardı. Uzun bir süre için Paris'te veya Nationale 7 üzerinde bulunmayan bir restoranın üç yıldızlı bir Michelin restoranı olması anormal bir durumdu. Restorancılar tıpkı bugün olduğu gibi bir sonraki Michelin rehberini korku ve umutla beklerdi.

Michelin rehberinin Fransa'daki başarısının ardından komşu Avrupa ülkelerinin yanı sıra Cezayir ve Tunus için de benzer rehberler hazırlandı. Rehberlerin basımı Birinci Dünya Savaşı sebebiyle askıya alınmadan önce 1915'te bir Batı Almanya sayısı çıktı. Bu dönemde hâlâ Fransa'nın Almanya'yı derhal yeneceği umuluyordu, bu yüzden tipik bir girişimcilik optimizmi gösteren Michelin bu bölge için güncel (ancak sonradan güncelliği garanti edilmeyen) bir rehber hazırlamaya karar vermişti. Michelin'in savaş devam ederken 1917'de yayımlamaya başladığı "cephe rehberleri" ise daha faydalı olmuştu. Bunlarda boş siperlerin ürkütücü fotoğrafları ve yıkılmış anıtsal yapıların öncesi ve sonrasına ait çekimler vardı. İkinci Dünya Savaşı'nda ise Müttefik Devletler Fransa işgali sırasında haritalarını kendi ellerinde olanlara kıyasla daha tutarlı kabul ettikleri Michelin rehberlerine güvendiler.

İki savaş arasındaki dönemde Michelin yöresel mutfakları yem olarak kullanarak Fransız sürücüleri kırsal yöreleri keşfetmeye teşvik eden birtakım yayınlara sponsorluk yaptı. Bu literatüre katkı yapanların en ünlülerinden biri Curnonsky mahlasıyla yazan Maurice-Edmond Sailland'dı. Brillat-Savarin ve Grimod de la Reynière gibi ehlikeyiflerin geleneğini takip eden Curnonsky, esprili bir dille de olsa tutkulu biçimde Fransız gastronomisi üzerine yazdı. Michelin için kısa hikâyeler kaleme almanın yanı sıra Fransa'nın çeşitli yöresel

A LA MEMOIRE
DES OUVRIERS ET EMPLOYÉS DES USINES MICHELIN
MORTS GLORIEUSEMENT POUR LA PATRIE

# La deuxième bataille de la Marne

MICHELIN & C^ie^ — ÉDITEURS — CLERMONT-FERRAND



1919 yılından bir Michelin cephe rehberi: "İkinci Marne Muharebesi." "Vatan için şerefiyle ölen" Michelin çalışanlarına adanmıştır. *Michelin, La deuxième bataille de la Marne* (1919). Bibliothèque Nationale de France arşivi.

mutfakları üzerine düzinelerce kitap yazdı (bunların arasında Marcel Rouff ile berber hazırladığı 24 ciltlik bir Fransa mutfağı ve gastronomi tarihi araştırması olan *Le Tour de France gastronomique* de vardı). Yalnızca ülkenin en önemli mutfaklarını ve *haute cuisine*'yi değil, yerel gelenek ve spesiyalleri de takıntılı biçimde araştırıyor ve endüstriyel gıda üretiminin tüm dünyadaki yayılışına karşı bunları tutkuyla savunuyordu.

Kendisinden daha önceki gastronomi yazarlarının aksine, Curnonsky'nin *la France profonde*'yi otomobille keşfetme şansı olmuştu (araba kullanamıyordu ama kendisine şoförlük edecek çok sayıda arkadaşa sahip olmak gibi bir şansı vardı). Otomobillerin dönüştürücü etkisini "Fransızlara her yörenin mutfağını keşfetme olanağı verdi ve 'gastro-nomad' dediğimiz türün yaratılmasını sağladı," diyerek anlatıyordu.[4] Bugün gastronomi düşkünlerinin kıyıda köşede kalmış lezzetli yemeklerin peşine düşerek gezegeni arşınlaması bize sıradan gözükse de yirminci yüzyıl başlarında gastronomad kavramı henüz çok yeniydi. Bu gelişmeyi destekleyen en etki sahibi seslerden bir olan Curnonsky şöyle diyordu: "Fransa'da turizm ve gastronomi birbirinden ayrı düşünülemez. Bunun nedeni coğrafyasının, güzel yörelerinin ve otuz iki adet mutfağının benzersiz çeşitliliğidir... Fransa her zaman gastronomi turizminin cenneti olacaktır."[5]

Ekonomik, siyasi ve kültürel gücün ezici biçimde Paris'te yoğunlaştığı Fransa'da, çoğu gastronomi uzmanının Fransız gastronomisinin gerçek kalbinin başkentte değil kırsal yörelerde bulunduğu konusunda hemfikir oluşu Fransa için geçerliliğini hâlâ yitirmemiş bir paradokstur. Örneğin yabancılar genellikle Paris'in mutfak hazinelerini överken ortalama bir Fransız muhtemelen Fransa'nın yemek başkentinin Lyon olduğunu söyleyecektir (hatta Curnonsky Lyon için "dünyanın gastronomi başkenti" der). Cassoulet, bouillabaisse, coq au vin ve foie gras gibi en bilinen Fransız yemeklerinin çoğu

aslında yöresel spesiyallerdir. Yöresel yüzlerce peynir ve şarap çeşidinden bahsetmeye dahi gerek duymuyoruz. Provence, Burgonya ve Normandiya mutfakları (aslında resmen tüm Fransız bölgelerinin mutfakları) lezzetli ve büyüleyici yemeklerle dolu hazine sandıklarıdır ve günümüzdeki popülerlikleri, ilk gastronomadların büyük gayretle yaptıkları gezilere çok şey borçludur.

Route Nationale 7'nin altın çağı şüphesiz Fransızların daha uzun süreli ücretli izinlere kavuştuğu ve uygun fiyatlı arabaların piyasaya çıkmaya başladığı 1950'li ve 1960'lı yıllarda son dönemini yaşamıştır. Ne yazık ki Nationale 7 de Route 66 ile aynı kaderi paylaşmış ve 1970'lerden itibaren daha hızlı otoyolların inşa edilmesiyle tenhalaşmıştır. Birçok kısmı yerel yol haline gelmiş ve yeni yol numaraları almış olduğu için özgün yolu tüm ihtişamıyla takip etmek zorlaşmıştır. Ancak Nationale 7'nin yavaşlığının cazibesini tercih edenler bunun ödülünü almaya devam etmektedir, zira yolu bu denli sevilir yapan restoranlar, pazarlar ve küçük kasabalar hâlâ yerindedir. Sabırsız modernite *Route du soleil*'i kısmen gölgede bırakmış olabilir, ancak Fransız kırsalının lezzetleri hâlâ gün gibi ortadadır.

# 45 | KÖTÜ GÜN DOSTU

Çoğu muherebesine Fransa'nın ev sahipliği yaptığı ve 1,3 milyonu aşkın Fransız askerinin hayatını kaybettiği Birinci Dünya Savaşı, ülkede hiç unutulmamıştır. Bu savaş yirminci yüzyılın ilk toplu sanayi çağı savaşıydı ve makineli tüfeklerin, modern topların, tankların ve nihayetinde hava gücünün sahneye çıkması daha önce hiç görülmemiş büyüklükte can kaybına neden oldu. Nitekim Batı Cephesi'nde öyle eşi benzeri görülmemiş bir kıyım yaşandı ki çağdaş gözlemciler bunun "tüm savaşları bitirecek savaş" olduğuna inandı. Burada yapılan korkunç muharebelerin anısı tüyler ürpertici anıtlarla yaşatılmaktadır. Fransızlar için belki de bu muharebelerin en sembolik hale geleni modern Fransız bakış açısıyla hem kahramanlığı hem de savaşın anlamsızlığını başka hiçbir örnek kadar iyi temsil etmeyen Verdun Muharebesi'dir. Üç yüz günü aşkın süre devam eden ve insanlık tarihinin en uzun ve ölümcül muharebelerinden olan Verdun'da, toplamda 800.000'i aşkın Fransız ve Alman askeri öldü, yaralandı veya kayboldu. Bu dehşetin izleri, eski muharebe alanının çevresine kurulan bir dizi duygulandırıcı müze ve anıtta görülebilir.

Bu korkunç savaş yalnızca muharebe alanlarındaki büyük anıtlarla değil, ne kadar küçük olursa olsun her Fransız kasabasının ve köyünün kalbinde yer alan anıtlarla da anılır. Fransa kırsalında seyahat ederken kasaba meydanlarında yükselen dokunaklı heykelleri ve buradan siperlere giden ancak evlerine geri dönemeyen genç erkeklerin isimleriyle dolu kaidelerini fark etmemek mümkün değildir. En küçük mezralarda bile şaşırtıcı uzunlukta bir listeyle karşılaşabilirsiniz.

Fransa nüfusunun yüzde yirmisine tekabül eden 8 milyon erkek savaş sırasında seferber edildi ve bunların yüzde 70'i öldü, yaralandı veya öldüğü kabul edildi. Bu yüzden savaşın ucu cephelerden en uzak yerlerde bulunanlar da dâhil olmak üzere Fransa'daki tüm topluluklara dokundu.

Fransa'nın neredeyse tümünün savaşa katılmasının Fransız gastronomisi üzerinde bazı beklenmedik etkileri oldu. Bunlardan en önemlisi, Batı Cephesi sayesinde önce Fransız askerlerinin, ardından Fransız halkının ve son olarak da tüm dünyanın, en vazgeçilmez Fransız peynirlerinden biri olan, yoğun ama mutluluk verici Camembert ile tanışması oldu. Camembert 1914'ten önce Normandiya'nın çok sayıdaki peynirlerinden herhangi birisiydi. Paris'te de makul ölçüde tanınıyordu. Ancak Camembert savaş yıllarında bir milli hazine,



Bretonya'nın Cancale kasabasındaki Birinci Dünya Savaşı şehitleri anıtı. Savaşta yaklaşık 1,3 milyon asker kaybeden Fransa'nın neredeyse tüm küçük kasaba ve köylerinde benzer anıtlar görülebilir. Yazarların fotoğrafı, 2017.

kasvetli bir dönemin tek tük parlak noktalarından biri haline geldi.

Hiç kimse Avusturya arşidükü Franz Ferdinand'a düzenlenen suikastın, Avrupa'nın büyük güçleri arasında yarattığı diplomatik krizin tırmanışıyla 1914 yazında başlattığı savaşın böyle uçsuz bucaksız acılara neden olacağını öngörmemişti. Balkanlardaki büyük güç rekabeti, donanmaları güçlendirme ve silahlandırma yarışı ve emperyal rekabet Avrupa'daki güç dengesinin altını yavaş yavaş kazmaya başlayınca savaşa giden yol açılmıştı. Gerilim ve güvensizlik o denli büyümüştü ki bir soylunun öldürülmesi tüm kıtanın katıldığı bir savaşın katalizörü olmuştu. Fransa savaşa Rusya ve Büyük Britanya ile Bağdaşık Devletler'i oluşturarak girdi. Karşısında da Almanya, Avusturya-Macaristan ve Osmanlı İmparatorluğu'ndan oluşan İttifak Devletleri vardı. Aralarında ABD ve İtalya'nın da olduğu başka ülkelerin de katılımıyla Bağdaşık Devletler genel olarak İtilaf Devletleri olarak anılmaya başlandı.

Avrupa genelinde hem siyasiler hem de halklar savaşın kısa olacağına ve kesin bir sonuca varacağına inanıyordu. Savaş ilanı Fransa'da coşku yaratmadıysa da kabullenildi. Ayrıca Alsas ve Loren'i geri alma ihtimali genel seferberliği biraz daha çekilir hale getirmişti. En azından sosyalist ve komünistlerin savaşa karşı çıktığını, Fransa'nın burjuva kapitalizmi adına Alman işçi kardeşleriyle savaşmaya isteksiz olduklarını tahmin ediyor olabilirsiniz. Ancak solda dahi militarist Almanya'ya karşı yenilmek, kapitalizmle geçici bir işbirliği yapmaktan daha kötü bir kader olarak görülüyordu ve savaşa olan muhalefet çok sınırlı oldu. İstisnalardan biri, siyasileri bu savaşın bir çılgınlık olduğuna ikna etmek için canını dişine takarak uğraşan, sosyalistlerin önde gelen isimlerinden Jean Jaurès'di. Çabaları boşa gitti ve bir Fransız milliyetçisi tarafından Paris'teki Café du Croissant'ta öldürüldü.

Fransa'da milliyetçilik ve Alman düşmanlığı hızla yayılırken, yiyecekler bu yeni ruh halini yansıtmanın kolay bir yolu haline geldi. Çeteler en ufak bir Almanya çağrışımı barındıran barlara, brasserie'lere ve dükkânlara saldırmaya başladı (*Brasserie de Munich* civarındakiler başlarına bir bela geleceğinden emin olabilirdi). Fransa'ya taşınmış olan ama hâlâ Alman aksanıyla konuşan Alsaslılara da şüpheli gözle bakılmaya başlandı. Léon Daudet ve aşırı milliyetçi Action Française bir dizi gıda işletmesinin Almanya'yla bağları olduğunu ve Fransa içinde düşman adına faaliyette bulunduğunu iddia etti. Almanlar Belçika'yı işgal ettikten sonra *café viennois*'nın (kremşanti ve çikolata ile servis edilen kahve) adı Liège'e atfen *café liégeois* olarak değişti. Bu isim kalıcı hale geldiğinden günümüzde bu içeceği sipariş etmek için genellikle hâlâ *liégeois* kelimesi kullanılır.[1]

Almanlar tarafsız Belçika'da nispeten hızla ilerledi ve 1914'ün Ağustos ayı sonunda Fransa'ya girdi. Paris'e yaklaşmaya başladıkları için bu manevraları ilk başta başarılı olacak gibi göründüyse de Fransız karşı taarruzuyla geri çekildiler. 1914'ün Aralık ayına gelindiğinde Kuzeydoğu Fransa kırsalı boyunca kıvrılarak uzanan Batı Cephesi hatları az çok kesin halini aldı. Sonraki dört yıl boyunca yüz binlerce askerin ölmesiyle sonuçlanan taarruzlar düzenleseler de ne itilaf devletleri ne Almanya cephe hattında önemli bir değişiklik yapmayı başarabildi. Savaş kademeli olarak Avrupa sınırlarının dışına uzandı: Atlantik'teki denizaltı savaşları, sonunda ABD'yi savaşa çekti; Ortadoğu'daki Arap İsyanı Osmanlı İmparatorluğu'nu zayıflattı ve Afrika'da sömürgeci güçler birbiriyle savaşmaya ve yerel isyanları bastırmaya başladı. Doğu Cephesi'nde ise Rus Devrimi 1917'de ülkenin savaştan çekilmesine ve nihayetinde Sovyetler Birliği'nin kuruluşuna yol açtı.

Bu önemli olaylar dünya düzenini yeniden şekillendirdiyse de ortalama bir Fransız piyadesi (*poilu*) için savaş çok

küçük bir kürede, Batı Cephesi'nin siper ve mevzilerinde gerçekleşti. Siperlerdeki yaşamın korkunçluğuna dair yıllar boyu çok şey yazıldı ve ortalama bir asker aslında siperlerde genel olarak sanıldığından çok daha az zaman geçirse de siperlerin kâbusa benzer özellikleri toplumsal hayal gücünde hâlâ yerini korur. Ölmek için birçok yol vardı: siperde durursanız düşman bombaları veya top atışlarıyla havaya uçabilirdiniz, birliğinize saldırı emri verilirse siperden çıkıp bir iki adım attıktan sonra vurulabilirdiniz. Kimyasal silahlar da Birinci Dünya Savaşı sırasında ortaya çıktı. Bunlardan en sık kullanılana kokusu nedeniyle "hardal gazı" dendi. Verem ve zatürre gibi hastalıklar muharebeleri sağ atlatanların peşinden koşuyordu.

Bu gibi tehlikeler karnınız tokken bile yeterince korkunç olabilir, ancak *poilus* yani piyade için durum genellikle daha vahimdi. Klişeye uygun olarak askerlerin azığı genellikle ekmek, şarap ve peynirden oluşuyordu. Şarap istihkakları savaş ilerledikçe arttı; askerler 1914'te her üç günde bir şişe şarap alırken 1916'da verilen şarap günde neredeyse bir şişeye çıkmıştı. Çok nadiren *gnôle* isimli daha sert bir tahıl alkolü de alabiliyorlardı ancak bu içki ertesi gün ayrı bir azap yarattığı için pek sevilmiyordu. Bazen et, patates veya fasulye gibi daha doğru düzgün yemekler de verilebiliyordu ancak bunlar siperlere vardıklarında ender olarak sıcak oluyordu. Et bazen teneke konservelerde dağıtılıyordu ama şüpheli kalitesi yüzünden bu ete "maymun eti" lakabı takılmıştı.[2] Cephede bu kadar çok genç erkek olunca Fransa'da yiyecek üretimi savaş sırasında üçte bire düştü ve tüm Fransa'da sivil halk da gıda kısıtlamalarına ve karneye tabi tutuldu. Bununla birlikte askerler bazen ailelerinden gelen yiyecek paketlerini alıyor ve bu yiyecekleri Fransa'nın dört bir köşesinden gelmiş siper arkadaşlarıyla paylaşıyordu. Böylece Bretonya, Savoy, Normandiya, Provence ve diğer bölgelerden gelen yiyecekler,

kasvetli cephede kendilerine gelen yemekleri paylaşan askerlerle kendilerine yeni fanatikler buldu.

Ancak Fransa gastronomisi üzerindeki en geniş kapsamlı etkiyi, günlük istihkaka peynirin eklenmesi yaptı. Fransız ordusu savaşın başında devasa miktarda Gruyère, sonraki dönemde de Cantal satın almıştı. Bunların ortak özelliği kolayca taşınıp yenebilen, raf ömrü uzun, sert dağ peynirleri olmalarıydı. Ancak diğer üreticilerin, peynirin istihkaka dâhil edilmesinin getirebileceği ciddi miktarda para ve pazarlama olanaklarını görmesi ve orduyla sözleşme yapmak için lobi faaliyetlerine girişmesiyle bu peynirler yeni rakiplerle karşı karşıya kaldı. En ikna edici gruplardan biri Normandiya'daki Camembert üreticileriydi.

Efsaneye göre Camembert'i Marie Harel 1791'de, Fransız Devrimi'nin ruhban sınıfına yaptığı zulümlerden kaçan ve çiftliğinde saklanan bir rahibin tavsiyelerini dinleyerek "icat" etmişti. Bu rahip Brie peynirinin üretildiği yöreden geliyordu ve Marie'ye aynı teknikleri kullanarak Normandiya'ya özgü yuvarlak bir peynir olan Livarot peyniri yapmasını önerdi. Bu hikâye için ne talihsizliktir ki Camembert olarak adlandırılan peynirin Marie doğmadan önce var olduğuna dair kanıtlar vardır, bu yüzden Marie en iyi ihtimalle hâlihazırda mevcut olan bir ürünü geliştirmiş olabilir. Ancak yöntemlerini çocuklarına aktardığı doğrudur ve bu çocuklar Normandiya'daki en büyük Camembert şirketlerinden birini kurar.

Birinci Dünya Savaşı'nın patlak vermesiyle Camembert üreticileri candan bir vatansever tavır benimsemiş ve Camembert kutularını Fransız bayrakları, Fransız horozu ve muzaffer bir Fransa'yı tasvir eden resimlerle süslemeye başlamıştı. Ancak üreticiler yalnızca propagandayla kalmamış, ordu ile Camembert'i askerlerin istihkakına sokacak bir sözleşme yapmayı da kafalarına koymuştu. Yıllarca süren lobi faaliyetlerinin ve peynirlerinin fiyatını rekabet gücü yüksek

fiyatlara çekmelerinin ardından bunu başardılar. Camembert, çoğu daha önce bu peynirle hiç karşılaşmamış olan Fransız askerlerinin günlük peyniri oldu. 1918 yılına gelindiğinde ordu her ay bir milyon Camembert talep ediyor, üreticiler siparişlere zar zor yetişiyordu.[3]

Poilu'ler için günlük Camembert porsiyonları yiyecekten daha öte bir şey haline gelmişti. Peynirin güçlü, topraksı aroması, çoğu askerin evi olan Fransa kırsalının hatıralarını canlandırıyordu. Camembert tarihi üzerine ünlü yayınları olan Pierre Boisard, yuvarlak şekilli Camembert'in sarsıcı beyazlığının günlük kırmızı şarap istihkakıyla bir araya gelerek dindar Katolikler olan askerlere komünyon ayinlerinde sunulan ekmek ve şarabı hatırlattığını, bunun "Katoliklerin komünyon ritüelinin yurtsever bir dengi" olduğunu söyler.[4] Camembert'in kremsi ve hoş dokusu, dağıtılan istihkakların yendiği sakin anlarla ilişkilendirildi. Savaş sona erdiği sırada başbakan olan Georges Clemenceau'nun Camembert için "insanın kötü günlerdeki dostu" dediği söylenir.[5]

Savaştan sağ çıkan poilu'lar evlerine bu yoğun aromalı kuzey peynirine karşı besledikleri yeni oluşmuş bir sevgiyle döndü. Bunun Normandiyalı Camembert üreticileri için bir altın madeni olması gerekirdi, ama AOC etiketi öncesi dönemde diğer yörelerden peynir üreticilerinin ürünlerini Camembert olarak etiketlemesini engelleyen hiçbir şey yoktu. Camembert peynirleri kısa sürede tüm Fransa'ya yayıldı ve bu peyniri yeni keşfetmiş bir nüfus tarafından sabırsızlıkla silinip süpürüldü. Fransız hükümeti Camembert'i herkes tarafından kullanılabilecek genel bir terim olarak kabul etti. Yalnızca Normandiya ineklerinin sütünden yapılan pastörize edilmemiş Camembert de Normandie 1983 yılında bir AOC alabilmiştir.

Böylece tıpkı Fransızların savaşı kazanıp barışı kaybettiği gibi, Camembert'in özgün üreticileri de Fransa ulusunun

kalbini kazandı ancak bunun finansal keyfini süren tek üretici olma şansını kaybetti. Marie Harel'in soyundan gelenler, tüm dünyada kendilerine minnettar müşterilerin övgüsünü almaya devam ediyor oluşuyla belki avunuyordur. 1926'da Camembert kasabasına gelen Joseph Knirim isimli Amerikalı doktor bu minnettarlığın bir kanıtıdır. Bu doktor, Camembert'in sindirim sorunlarını tedavi ettiğini düşünüyordu (Normandiyalı peynir üreticileri bunu muhtemelen onaylamıştır; bakteri yüklü, pastörize edilmemiş peynirler Normandiya'da peygamber müjdesi statüsündedir). Knirim o denli müteşekkirdi ki yakındaki Vimoutiers'ye bir Madam Harel heykeli dikilmesine sponsor olmak istedi. Beldenin sakinleri bu teklifi seve seve kabul etti. Camembert'in nereden çıktığının çok belirsiz bir hale geldiği bir dönemde, peynirin köklerine dair küçük bir hatıraya sahip olmak faydalıydı.

Ne yazık ki Vimoutiers İkinci Dünya Savaşı sırasında müttefikler tarafından ağır biçimde bombalandı ve heykelin başı koptu. Savaşın ardından ABD'nin en büyük peynir üreticilerinden Borden'in yönetim kurulu başkanı heykeli yenilemeyi teklif etti ve şirket çalışanları 2000 dolar bağış topladı. Vimoutiers halkı teklifi mutlulukla karşıladı ve sonunda acıklı bir hikâye mutlu bir sonla bitecekmiş gibi duruyordu. Ancak heykelin açılışı gelip çattığında Vimoutiers halkı heykele iliştirilmiş şu yazıtla karşılaşınca küplere bindi: BU HEYKEL BORDEN OHIO CAMEMBERT FABRİKASININ HEDİYESİDİR.

*Sacré bleu!* Camembert'in yaratıcıları Amerikalıların endüstriyel ölçekte Camembert üretmesini kabullenmekle kalmayıp bir de peynirin doğduğu yerde bununla böbürlenmesini mi çekecekti? Daha da kötüsü, ABD yakın zamanda Normandiya'nın çiğ sütten yapılmış Camembert'inin ithalini yasaklamıştı. Bu yüzden kıyamet koptu, ancak rahatsız edici bir yazıtı olmayan yeni bir heykelin dikilmesiyle sorun çözül-

dü. Bu seferki yazıtta şu yazıyordu: BU HEYKEL VAN WERT OHIO ABD'DE PEYNİR YAPAN 400 ERKEK VE KADIN TARAFINDAN HEDİYE EDİLMİŞTİR. Sonradan Van Wert'e de bir Marie Harel heykeli dikildi.

Birinci Dünya Savaşı Fransız toplumunun neredeyse tüm veçhelerinde, çoğu Normandiya'dan çıkan bir peynirden daha belirgin ve önemli olan devasa sonuçlar doğurdu. Ancak Camembert'in Fransızlarca ne denli sevildiğini veya ne denli kısa bir sürede Fransız gastronomisinin sembollerinden biri konumuna yükselmiş olduğunu ne kadar anlatsak abartmış olmayız.

# BİR İSYAN VE GÜLEN BİR İNEK | 46

Batı Cephesi siperlerinin korkunç koşullarını zorlaştıran en moral bozucu unsur, devam etmekte olan dev insanlık dramına hiçbir çaresi olmayan zamanın yavaşlığıydı. Birinci Dünya Savaşı bir yıpratma savaşıydı. Taraflar 1914 yılında defansif konumlara çekilince kesin sonuçlar veren muharebeler neredeyse imkânsız hale geldi ve tek gerçek alternatif düşmanı teslim olmaktan başka seçeneği kalmayıncaya dek yıpratmaktı. Uzun süren aralar yoğun bombardımanlar ve müstahkem hatlara yapılan iyimser saldırılarla bozuluyor, her ikisi de inanılmaz seviyelerde can kaybına neden oluyordu. 1917 yılının başlarına gelindiğinde bir milyonu aşkın Fransız askeri ölmüştü ve ortada belirgin hiçbir kazanım yoktu.

Aynı yılın bahar ayları geldiğinde Fransız ordusunun morali çökmüş haldeydi. Nisan ayında başarısız olan bir diğer saldırı *poilu*'ların geriye kalan tüm gücünü çalmış gibi duruyordu. ABD'nin savaşa katılacağı haberi mutlulukla karşılandı ama Amerikalı askerlerin siperlere atlamasının daha aylar alacağı ortaya çıkınca moraller yeniden bozuldu. Savaş karşıtı sosyalist ve barış yanlısı görüşler, özellikle 1917 yılının Mart ayındaki Rus Devrimi Rusya'da savaş karşıtlarını güçlendirdiğinden beri hiç olmadığı kadar önem kazanmıştı. Cephede olmalarının hiçbir amacı olmadığını düşünmeye başlayan Fransız askerleri yorgun, hasta ve bıkkındı.

Böylece mayıs ayının ilk haftasında isyan başladı. Fransız piyade birlikleri savaşma ve cepheye gitme emirlerini reddetmeye başladı. Binlerce asker firar etti. Bazı bölgelerde protes-

tolar ve şiddet olayları yaşandı. Cephedeki birliklerin yüzde 40'tan fazlasında bir çeşit isyan veya başkaldırma yaşandığı tahmin ediliyor. Şaşırtıcıdır ki Almanlar Fransız ordusunun bu denli bir karmaşa içinde olduğunu fark etmediler ve bundan yararlanamadılar (konuyla ilgili haberler Fransa'da dahi 1960'lı yıllara kadar ortaya çıkmadı).[1] Haziran ayına gelindiğinde otoriteler isyanları toplu tutuklamalar ve askeri mahkemelerle bastırmıştı. Binlerce asker idama veya ağır hapse mahkûm edilmişti, ancak gerçekte yalnızca birkaç düzinesi idam edildi. Ordu komutanları durumu gereğinden fazla alevlendirmek istemiyordu.

Yeni başkomutan olan Philippe Pétain moralleri yükseltmek ve Fransız ordusunun parçalanmasını önlemek için bir dizi politika geliştirdi. Her şeyden önce Amerikalılar gelmeden ve Renault tarafından yapılmakta olan devrim niteliğindeki yeni tanklar savaş alanına varmadan önce büyük ölçekli, intihar saldırısı niteliğinde saldırılardan vazgeçti. Başkaldırı ve firar vakalarına karşı çok sert bir tavır takındı, ancak bir diğer yandan da cephedeki askerlerin izin sürelerini uzattı. Askerlerin cephedeki koşullarla ilgili şikayetlerini dinledi ve subayları poilu'ların moralini yükseltmek için yeni yöntemler üretmeye teşvik etti. Sonuç olarak dünya Fransa'nın gülen ineğinin barışçıl istilasını yaşayacaktı.

1914 yılının Ağustos ayında askere alınanlar arasında Jura'dan gelen Léon Bel isimli genç bir peynir üreticisi de vardı. Babası bir *cave d'affinage*, yani peynirlerin olgunlaştırıldığı bir tesis açmıştı ve Léon Comté, Gruyère ve Emmental tekerleklerinin olgunlaşmasını takip ediyordu. Çoğu asker gibi Léon da muhtemelen birkaç ay içinde işine geri döneceğini sanıyordu ama 1917 yılında kendisini Batı Cephesi'nde buldu. Cepheye taze et tedarik etmekle sorumlu büyük bir ikmal birliği olan RVF (Ravitaillement en Viande Fraîche) birliğine atandı.

Moral yükseltme programının bir parçası olarak tüm birliklerin cesaret ve yoldaşlık duygularını artırmak için kendi-

lerine has bir amblemi olmasına karar verilmişti. Bel'in mensubu olduğu RVF B.70 birliği küçük bir yarışmanın ardından, savaştan önce ressam olan Benjamin Rabier tarafından tasarlanan bir amblemi seçti. Bu amblemde gülen bir inek resminin üstüne karakteristik bir Fransız kelime oyunu yapılarak LA WACHKYRIE yazılmıştı. *La Wachkyrie* fonetik olarak kulağa hem *la vache qui rit*, yani gülen inek, hem de Richard Wagner'in Almanya'da çok sevilen ünlü operası *La Walkyrie* (*Valküreler*) gibi geliyordu. Almanlar savaş propagandalarında İskandinav mitolojisinin acımasız kadın savaşçıları olan Valküreleri uçarken tasvir eden resimler kullanmıştı. Bu yüzden La Wachkyrie esasen Almanlara alaycı bir cevaptı.




Benjamin Rabier'nin Birinci Dünya Savaşı sırasında yarattığı RVF B.70 amblemi *La Wachkyrie.* Les Amis de Benjamin Rabier arşivinden, Valençay, Fransa. © Benjamin Rabier Mirasçıları.

Bu ve bunun gibi diğer girişimler sayesinde Fransız ordusunun morali 1918 yılının ilk aylarına gelindiğinde yeniden toparlanmıştı. Amerikalılar nihayet geldi, Ruslar ise savaştan ayrıldı. Batı Cephesi'nin çöküşü Almanya'ya mart ayında yeni bir taarruz düzenleme olanağı verdi. Taarruz ilk başta başarılı olmuş gibi göründüyse de devam ettirilemedi ve İtilaf Devletleri bir karşı taarruz düzenleyerek Alman topraklarına kadar ilerledi. Sonbahara gelindiğinde işgal tehdidi ve zayiatın büyüklüğü Almanya'nın yenilgisini kesinleştirdi. İtilaf Devletleri'nin başarılı olan ablukası Almanya'da açlığa neden olmuştu ve denizciler ile işçiler arasında devrim fikri güçlenmeye başlıyordu. Savaşın son günlerinde Almanya'da monarşi devrildi ve sonradan Weimar Cumhuriyeti olarak adlandırılacak demokratik bir cumhuriyet kuruldu. Sağcılar Almanya'nın 1918 yılı Kasım ayında teslim oluşunun faturasını yeni hükümete kesti. Bu da sonraki yıllarda Nazilerin siyasi başarısını perçinleyen "arkadan bıçaklanma" efsanesini doğurmuştur.

Kasım ateşkesi Fransız ordusunun kademeli olarak terhis edilmesine olanak tanıdı ve Bel 1919'da ailesinin peynir işletmesine geri döndü. İsviçreli peynir üreticilerinin teneke kutularda uzun süre saklanabilen yeni bir tip işlenmiş peynir icat ettiğini gördü ve kendi işletmesini benzer bir ürünle modernleştirmeye karar verdi. *Cave d'affinage*'daki artık peynir parçalarını kullanarak 1921 yılında kremsi bir işlenmiş peynir yarattı ve bunları tek porsiyonluk üçgen folyolarla paketledi. Bu ambalaj bir ilkti. Peynirler kolaylıkla taşınabiliyor ve uzun süre saklanabiliyordu.

Peynirini pazarlama ve satma zamanı geldiğinde siperlerin neşeli *Wachkyrie*'sini hatırladı ve Fransa'da hâlâ tanınan bu ürüne La vache qui rit adını verdi. Ürününü 1930'lu yıllarda diğer ülkelere ismini kendi dillerine çevirerek ihraç etmeye başladı. Amerika'daki raflarda bu ürünü Laughing

Cow adıyla görmenizin nedeni budur. Benjamin Rabier'nin izini sürdü ve yeni peyniri için ressamdan özgün amblemini kullanma izni istedi.[2] Rabier özgün gülen ineğin çok benzer bir versiyonunu hazırladı ve Bel'in karısının tavsiyesi üzerine ineğin kulaklarına küpeler ekledi. Rabier'ye daha sonra bu denli doğallıktan uzak, gülen bir inek çizmeyi nasıl başardığı sorulmuştu. Cevabı şöyleydi:

> İşim insanların sandığından daha zor. Bir ineği güldürmek! Bu resmi yapabilmek için çok sayıda geceyi uykusuz geçirdim. Mandıracımdan bir inek ve buzağı ödünç aldım. Daha genç olduğu için daha uysal olacağını düşündüğümden işe buzağı ile başladım. Ancak bunun tersi oldu. İlk gülen, yavrusuyla oynadığımı görmekten mutluluk duyan anneydi.[3]

Bu neşeli inek küresel bir başarı yakalayacaktı. Gülen inek günümüzde 136 ülkede satılıyor ve bir günde 10 milyon porsiyon satın alınıyor. Küresel markalar kervanına katılan peynir, dünyanın neredeyse her yerinde mevcut olarak yabancı topraklardaki gezginlere bir dilim bilindik tat sunuyor. Bel Grubu bugün dünyanın en büyük üçüncü peynir şirketi.

Fransa'da işlenmiş peynirlerin pek saygın olduğu söylenemezse de La vache qui rit hâlâ *goûter* (çocuklara verilen ikindi kahvaltısı) için sevilen bir tercih olduğundan çoğu yetişkin Fransız bu peyniri mutlu çocukluk anılarıyla ilişkilendirir. Bazen yetişkinlerin zengin ve karmaşık yiyeceklerinden veya seyahat ederken karşı karşıya kaldığınız tanıdık olmayan mutfaklardan sıkıldığınızda birazcık Gülen İnek hoş bir mola sağlar. Bu denli zevk verici bir yiyeceğin savaşın dehşeti içinden çıkmış olması ironiktir, ancak bu durum Camembert örneğinde de gördüğümüz gibi tümüyle alışılmadık değildir. Fransa için, ne yazık ki, sonraki yıllar da savaşların getireceği yeniliklerden doğacak fırsatlara gebedir.

# 47 "EKMEK, BARIŞ VE ÖZGÜRLÜK": SOSYALİST BAGET

İyi bir ekmek fırının bir Fransız için neler ifade ettiğini ne kadar anlatsak azdır. Ekmek fırınlarıyla ünlü bir kent olmayan Londra'dan Nantes'a taşındığımızda Stéphane'nin bir fırından on dakikalık yürüyüş mesafesinden daha uzakta olan dairelere bakmamıza gerek olmadığına karar vermesi bunu açıkça ortaya koyuyor. "Mahallendeki fırından taze bir baget ekmek alamadıktan sonra Fransa'ya geri taşınmanın ne anlamı var?" sorusu bana da makul görünmüştü. Neyse ki şehrin en iyi fırınlarından birinin yan sokağında bir daire bulduk. Bu fırının önünde sabahın erken saatlerinde ve öğle yemeği vaktinde taze ekmek veya basit sandviçler için oluşan kuyruk sokağın köşesinden dönüyor. Biz de tezgâhın arkasındaki hanımların bebeğimizle oynayabildiği ve eline inci şekerle süslenmiş küçük ve kabarık bir hamur işi olan *chouquette* verebildikleri daha sakin saatleri tercih etmeye başladık.

Fırınımızın bageti muhteşem olduğu için şanslıyız, zira tüm Fransızlar gibi her gün bir baget alma alışkanlığına kapıldık. Bu yüzden taşınmamızdan birkaç ay sonra bir gün fırına gittiğimizde üç hafta boyunca kapanacaklarını öğrenince oldukça canımız sıkıldı. İflas etmemişlerdi, fırınları yanmamıştı veya başka türlü bir felaketle karşı karşıya kalmamışlardı. Bu kapanışın tek nedeni çalışanların yıllık izinlerini kullanma zamanının gelmiş olmasıydı. Fransa'da yaz tatilinin kutsallığı, alışkın olmayanlara çok tuhaf gelebiliyor.

Sınırlı çalışma saatleri ve uzun ücretli izinleri güvence altına alan Fransa İş Kanunu diğer ülkelerde neredeyse bir

efsane statüsüne erişmiştir ve tembel Fransız işçisi klişesinin doğmasına vesile olmuştur. Doğrusu bu klişe son derece abartılı bir portre çiziyor. Şu an bu cömert izin politikasını içeren kalıcı iş akitleri edinmek oldukça zor ve şirketler fazla mesai talep ederek bazı çalışma yönetmeliklerinin etrafından dolanıyor. Tam zamanlı çalışanların büyük kısmı haftada kırk saate yakın süre çalışıyor ve Fransa'nın verimlilik seviyesi diğer gelişmiş ekonomilere kıyasla hâlâ yüksek. Bu yüzden tembel Fransız işçisi klişesinin kullanımından vazgeçilmesi yerinde olur.

Bununla beraber iş saatlerindeki kısıtlamalar sayesinde Fransız çalışanların ABD'lilere göre çok daha iyi bir iş-özel yaşam dengesine sahip olduğu da bir gerçektir. Bir Fransız atasözü *Si de beaucoup travailler on devenait riche, les ânes auraient le bât doré* (Çok çalışarak zengin olunsaydı eşeğin semeri altından olurdu) der ve Fransızlar çok uzun saatler boyunca çalışmanın insanın sağlığına ve mutluluğuna zarar verdiğine inanır. Bu inanışları herkesçe biliniyor olsa da bilinmeyen bir şey de var ki, Fransa'da çalışan sınıfın yaşamını bu denli iyileştiren aynı iş kanunu, baget ekmeğin nispeten yeni denilebilecek popülerliğine de yardımcı olmuştur (ve ayrıca bu kadar Fransız'ın neden her yaz fırınlarının kapanmasıyla baş etmek durumunda kaldığını da açıklar).

Fransızların günlük ekmekleriyle olan samimi ilişkilerinden daha önce bahsetmiştik. Günümüzde Fransızlarla en çok özdeşleştirilen ekmek kesinlikle (Fransızca'da "baget" demek olan) *baguette* ekmeğidir. Klasik *baguette ordinaire*'in yasalarla belirlenmiş dört malzemesi vardır: un maya, su ve tuz. Birçok insan daha rüstik olan ve klasik bagete göre daha sivri uçlarıyla ayıt edebileceğiniz *baguette tradition* veya *baguette campagne* ekmeklerini tercih eder. Gerçek bir baget etmek tazeliğini ancak bir gün korur. Fransızların her gün fırına gitmelerinin veya eğer daha şanslılarsa her gün kapılarına gelen ekmek

siparişleri vermelerinin nedeni budur. (Kırsal bölgelerde bazı fırıncılar evlere teslimat yapar, şehirlerde ise son yıllarda yeni yemek siparişi hizmetleri türemiştir.) Öğle ve akşam yemeklerinde sofraya konan ekmek yalnızca üstüne tereyağı veya peynir sürmek için kullanılmaz. Bir parça baget, yemeğin ardından tabakta kalan sosu son damlasına kadar yemek için ideal ekipmandır (not: barbar yerine konmak istemiyorsanız resmi ortamlarda yapmayın).

Baget Fransa'da hayatın o denli rutin bir parçasıdır ki, bu ekmeğin 1920'li yıllarda ortaya çıktığını öğrenmek biraz şaşırtıcıdır. Bunun öncesinde de uzun ve ince şekilli bir ekmek vardır, ancak bu pek sevilen bir ekmek olmadığı gibi ismi de *baguette* değildir. Buharlı fırın Fransa'ya on dokuzuncu yüzyılda, görünüşe göre kruvasanın mucidi August Zang tarafından getirildi. Ekmeğin dışını kıtırlaştırırken içinin yumuşak kalmasını sağlayan bu fırın sonradan baget üretimi için kullanılacaktı. On dokuzuncu yüzyılda yaşanan bir dizi tarımsal yenilik ve yeni ithalat pazarları sayesinde buğday da ucuzlamıştı. Bu sayede sıradan vatandaşlar sonunda asil beyaz ekmeği karşılayabilir olmuştu.

Fırında çalışmak zor, fiziksel güç gerektiren, düzensiz ve uzun çalışma saatlerine sahip bir işti. Fransız fırıncılar açılış zamanı geldiğinde taze ekmeğin hazır olması için gece yarısında çalışmaya başlıyordu. Birçok fırın sahibi çalışanlarını, hatta çoğu on iki-on üç yaşlarındaki çocuklar olan çırakları, haftanın yedi günü çalıştırmakta bir beis görmüyordu. Fırıncılara "beyaz madenciler" deniyordu, çünkü kömür madeni işçileri gibi kötü koşullarda çalışıyorlar, ancak siyah kömür tozuyla değil beyaz unla kaplanıyorlardı.

1871 Paris Komünü sırasında radikal şehir hükümeti fırın çalışanlarının sabah saat beşten önce işe başlamasını yasakladı. Bu kanun komünle beraber yitip gitti ancak yirminci yüzyıl başlarında sendikalar gece çalışmanın yasaklanması için

etkin kampanyalar başlattı. Sonunda 1919 yılında fırınlarda gece saat on ile sabah saat beş arasında eleman çalıştırılması, herkes bu kurala uymasa da yasaklandı. Geleneksel ekmeklerden daha hızlı hazırlanabilen, bu sayede fırıncılara yeni kanuna uyarken sabahları taze ekmek satabilme fırsatı veren bagetin ortaya çıkmasına neden olanın bu kanun olduğu düşünülür.

Aslında bagetin ani yükselişinin muhtemelen başka nedenleri de vardı ama iki savaş arasında yaşanan dönemde yapılan birçok ilerici reform olduğundan çoğu Fransız'ın bu hikâyeye inanması şaşırtıcı değildir. Bu dönem Birinci Dünya Savaşı'ndan zaferle ancak ciddi şekilde zayıflamış olarak çıkan Fransa için çalkantılı bir dönemdi. Ülkenin mali durumu kötüydü ve 1930'lu yıllarda tüm dünyayı sarsan ekonomik krizle daha da kötüye gitti. Ayrıca nüfusu savaş sırasında yaşanan yoksunluklar ve cephede ölenler ve sakat kalanlar yüzünden büyük yara almıştı. Hem sağda hem de solda otoriter ideolojilerin yayılması için şartlar olgunlaşmıştı; Sovyetler Birliği, Faşist İtalya ve Nazi Almanya'sı bu dönemde Fransa'daki muhalif gruplar için ilham verici modeller olma görevi gördü. 1920'li ve 1930'lu yıllar boyunca hükümetler sağ, merkez sağ ve sol arasında gidip geldi, zira yönetime geçenler ülkenin karşı karşıya kaldığı ciddi sıkıntıları aşmakta zorlanıyordu.

İlk sosyal reformlardan bazıları muhafazakâr hükümetlerin döneminde yapıldı. Bu reformlar arasında 1928-1932 yıllarında yürürlüğe giren çalışanlar için sosyal sigorta sistemi (hastalık dönemlerini de kapsıyordu) ve aileler için yardım ödenekleri de vardı. Ancak 1936'da sol kanat koalisyonu Halk Cephesi seçimden zaferle çıkınca değişimlerin hızı iyice arttı. Halk Cephesi'nin ajandası "sefalete, savaşa ve faşizme karşı, ekmek, barış ve özgürlük için" savaşmaktı. Kazanılan zafer ülke genelinde bir grev dalgasını körükledi, zira umutlanan

işçiler daha iyi maaş ve çalışma koşulları için pazarlık yapabileceklerini düşünmüştü. Paris'in ünlü kafe ve restoranları bile greve giden aşçı ve garsonlar yüzünden bu dalgadan etkilenmişti. George Orwell'in klasikleşmiş *Paris ve Londra'da Beş Parasız* eserinde Place de la Concorde yakınındaki Hôtel X'de *plongeur* (bulaşıkçı) olarak çalıştığı döneme dair anlattıklarına bakacak olursak buna şaşmamak gerekir:

> Çalışma saatleri sabah yediden öğleden sonra ikiye, ardından da akşam beşten gece dokuza kadardı, yani toplamda on bir saatti ama akşam yemeği için yıkanıp hazırlanmamı da ekleyince bu süre on dört saat oluyordu. Normal standartlarda Paris'teki bir plongeur için bu çalışma saatleri fevkalade kısadır... Kafeteryamız altı metreye iki metre, yüksekliği de iki buçuk metre kadar olan kasvetli bir bodrumdu ve kahve kapları ve ekmek kesme tahtalarıyla o kadar doluydu ki bir şeye çarpmadan hareket etmek neredeyse mümkün değildi. Sönük bir elektrik ampülü ve vahşi kırmızı bir nefes veren dört veya beş gaz ocağıyla aydınlatılırdı. Odada bir termometre vardı ve sıcaklık 43 derecenin altına hiç düşmezdi; günün bazı saatlerinde 54 dereceye yaklaşırdı... Bize verilen yemek ancak zar zor yenebilir bir şeydi ama patron içecek konusunda cimri değildi; her gün adam başı iki litre şarap verirdi çünkü bir plongeur'e iki litre vermezse üç litre çaldıracağını biliyordu.[1]

Halk Cephesi hükümeti sendikalarla pazarlık masasına oturdu ve maaşların yüzde on beş oranında artırılmasını kabul etti. Bir dizi reform sonucu haftalık çalışma süresi kırk saate indirildi, çalışanlara yılda on beş günlük ücretli izin hakkı verildi ve misilleme olmadan grev yapma hakkı saklı tutuldu. Bu gibi reformların amacı tümüyle özveride bulunmak değildi: örneğin çalışma saatlerinin kısalmasıyla işsizliğin azalacağı umuluyordu. Sonuç olarak ekonomik koşulları düzeltmek için çok fazla şey yapamadılar ama çalışan sınıflar arasında çok popüler oldular.

Halk Cephesi her taraftan saldırılara maruz kaldığı için sosyalist deney kısa sürdü. Kendi komünist kadroları Cumhuriyetçilerin yanında İspanya İç Savaşı'na katılmama kararı almalarına itiraz ediyor, merkez sağdakiler ise ekonomik ilerlemenin yeterli olmayışına kızıyordu. Sağcı milliyetçiler hükümeti ülkeyi güçsüzleştirmekle suçluyor, aşırı sağcı faşistler Fransa'nın ilk Yahudi ve Sosyalist başbakanı Léon Blum'a karşı antisemitist öfkelerini kusuyordu. 1938'e gelindiğinde Halk Cephesi için güneşli günler bitmişti. Radikal Parti (ismine rağmen aslında merkez sağda yer alan bir parti) lideri eski başbakan Édouard Daladier'nin başbakanlığında yeni bir hükümet kuruldu. Çalışma saatlerinin haftada kırk saatle sınırlandırılması yürürlükten kaldırıldı ancak ücretli izinler kaldı ve aile yardımları daha da yükseltildi. Bu sosyal reform programı bir sonraki yıl İkinci Dünya Savaşı'nın başlamasıyla kesintiye uğradı.

Ücretli tatiller de baget ekmeği de savaştan sağ çıktı. Bu sayede Fransızlar fırın çalışanlarının arabalarını güneşe doğru sürdüğü birkaç hafta dışında hâlâ günlük ekmekleri için sıraya giriyor. Parisliler 1789'dan alınan dersleri günümüzde de unutmadığı için fırınlar yasa gereği yalnızca temmuz ve ağustos aylarında kapatılabiliyor ve iki gruba ayrılarak tatil dönemlerini farklı zamanlarda yapıyor. Böylece başkentin bir kere daha ekmeksiz kalmaması güvence altına alınıyor.

Baget ekmek hâlâ fırına gitmek için en geçerli nedendir ancak günümüzde çok sayıda Fransız süpermarketlerden ve fırın zincirlerinden dondurulmuş hamurdan yapılan endüstriyel baget almaktadır. Bu durum Fransa'daki bağımsız fırınların sayısında keskin bir düşüş yaşanmasına neden olmuştur; 1990'lı yıllarda ülkede 37.000'i aşkın fırın varken bu sayı 2015'te 28.000 civarına düşmüştür. Ayrıca modern bagetin kalitesine yapılan eleştirileri ve ekmek tüketimini azaltma girişimlerini bir araya getiren, bitmek bilmez bir "baget

krizi" vardır. Genç nesiller ekmeği sofranın bir vazgeçilmezi değil bir seçenek olarak görmeye başlamış ve yeni fast food seçenekleri öğle yemeklerinde yenen geleneksel (*jambon beurre* yani baget ekmeğe jambon ve tereyağı konarak yapılan) sandviçin yerini almıştır.

Ama baget ve fırıncılıkla ilgili endişeler artarken Fransız unlu mamulleri denizaşırı pazarlarda, özellikle de Asya'da gitgide popülerleşmiştir. Örneğin, Güney Koreli fırın zincirleri Paris Baguette ve Tous Les Jours, Asya aksanlı Fransız fırın ürünleri satan (mesela kabarık ve sütlü Japon ekmeğiyle hazırlanmış *croque-monsieur* gibi) yüzlerce dükkâna sahiptir. Fransa içinde de ülkenin ekmek geleneğini yaşatmak adına yeni nesil fırıncıların yetiştirilmesi için büyük bir uğraş vardır. Kısacası bagetin geleceği hakkında pek kötümser olmaya gerek yok. Popülerliğinin doruk noktasını geride bırakmış olabilir, ama Fransa halkının kalbinde edindiği yeri olduğu gibi kaybetmesi pek de olası değildir.

# KUSKUS: İMPARATORLUĞUN ASİMİLASYONU (YA DA TERSİ) | 48

Marsilya Roma öncesi dönemden bu yana Fransa'nın en önemli giriş kapılarından biri olmuştur. Diğer birçok liman gibi yüksek suç oranı ve gelir adaletsizliğinden muzdarip olması şehre kötü bir ün kazandırmıştır ancak ona biraz haksızlık edidiğini de söylemek gerekir. Şehri bugün gezenler müzeler, pazar yerleri ve deniz kıyısı boyunca uzanan yürüyüş yollarıyla dolu canlı bir şehir ve Fransa'nın en iyi yiyeceklerinden bazılarını keşfedecektir. Dünyanın tarihi liman kentlerinden birçoğu, yerel deniz ürünleri üzerinde temellenen ve yerel halkın çeşitliliğiyle çeşnilenen fevkalade mutfaklara sahiptir ve Marsilya da buna örnek gösterilebilecek bir şehirdir. En eski ve en çok tanınan spesiyallerinden biri, özünde günlük balık avından geriye kalan tüm artıkları kullanmak için tasarlanmış bir balıkçı çorbası olsa da bugün çok daha pahalı ve karmaşık bir hale gelmiş bouillabaisse'dir. Neyse ki, yerel halkın yüzyıllar boyunca yaptığı gibi keyfi sürülecek bir sürü deniz ürünü, buharda pişmiş midyeler, taze istiridyeler, ahtapot güveçleri ve ızgara sardalye gibi yiyecekler vardır. Marsilya'da Provence bölgesi mutfağının da tadı çıkarılabilir: yoğun dokulu ve sarımsaklı aioli, ançuezli ezme ve tartlar veya *à la barigoule* (beyaz şarap ve zeytinyağı ile harlı ateşte pişmiş) enginarlar. Ayrıca şehre yüzyıllar boyunca süren İtalyan göçünü göz önüne alınca normal karşılanabilecek büyük bir İtalyan mutfağı etkisi de vardır. Fransa'ya gelip restoranda bir pizza sipariş etmek kulağa çok saçma gelebilir ama odun ateşinde pişmiş ve bol domates sosu, ançuez ve zeytin-

le kaplı kıtır kıtır bir Marsilya pizzası yedikten sonra fikriniz değişebilir.

Marsilya'da yapılacak bir gastronomi turunun öne çıkanlarından biri, şüphesiz iki savaş arasındaki dönemde iyice artan Kuzey Afrika göçüyle şehre iyice yerleşen Mağrip mutfağı olacaktır.[1] Bu mutfağın zirvesinde yer alan Berberi kökenli kuskus yemeği Mağrip'te bazı bölgelerde o denli yenir ki, örneğin Cezayir şehrinde kısaca *el taam* (yemek) olarak anılır. Kuskusun Fransa'daki tarihi, Fransız emperyalizminin korkunç etkilerine, Mağrip'e ve Mağrip'ten göçün karmaşık dinamiklerine ve Fransa ulusu içinde farklı kültürel kimlikleri uzlaştırmak için verilen mücadeleye ışık tutabilir. Fransa Avrupa'nın en büyük ikinci kuskus tüketicisi olmuştur ve araştırmalar kuskusun günümüzde (*magret de canard* ve *moules-frites* ardından) Fransızlarca en çok sevilen üçüncü yemek olduğunu ortaya koymuştur.[2] Yine de bunun aydınlanmış bir kozmopolitizmin bir kanıtı mı, yoksa hâlâ devam eden düşmanlığı gizleyen bir incir yaprağı mı olduğu konusunda tartışmalar sürmektedir.

Kuskus kelimesi tek başına son derece hoş bir dizi anlam içerir. Titizlikle hazırlanan ve buharda pişirilen minik tanelere de bunların üstünde servis edilen ve yöreye, mevsime ve duruma göre uyarlanan yemeğin tümüne de kuskus denir. Geleneksel olarak kuskus taneleri baharatlı bir et ve/veya sebze yahnisiyle yenir ancak yöresel uyarlamalar neredeyse sayısızdır ve yemeğin her ülkede düzinelerce farklı versiyonu olabilmektedir. Kuskus Mağrip ülkelerinin sakinleri için genel bir cazibeye sahiptir: evde aileyle yenen bir yemek olduğu gibi bir kutlama ve yas yemeği olarak mutluluk ve aidiyet hissi de veren bir yemektir. Genellikle İtalya'nın makarnası veya Çin'in pilavı ile karşılaştırılır. Bu yüzden diasporanın mutfağında önemli yer tutması şaşırtıcı değildir.

Fransa'da *couscous*'a dair ilk yazılı bilgi, bu yemeğin bir örneğini 1630 yılında Fransa'nın güneyindeki Toulon limanında

tadan Jean-Jacques Bouchard isimli bir seyyahtan gelir. Ancak bu yemekle olan gerçek karşılaşma Fransa'nın Cezayir'i fethetmesiyle (1830-1847) başlar. Sömürgecilik dönemi boyunca Cezayir'in sahil şeridi Cezayir, Oran ve Konstantin kentlerinde kurulan üç vilayetle Metropoliten Fransa'nın parçası olarak yönetilmiştir.[3] Bu da, diğer deniz aşırı toprakların aksine, Cezayir'in Fransa'nın bir parçası olarak görüldüğü anlamına gelir ve ülkenin bağımsızlık mücadelesinin özel olarak acımasız ve kanlı olmasının nedeni de budur. İki bölge arasında karşılıklı bu denli büyük boyutlu bir göç yaşanması da bundandır. Cezayirliler, sömürgeci uygulamaların bir zamanlar topluluklarını ayakta tutan ekonomik dokuyu yok etmesinden ötürü Fransa'ya genel olarak çalışmak için gitmiştir. Beklenmedik olsa da çok sayıda Fransız da Cezayir'e göç etmiştir ve bunlara (ve torunlarına) *pieds-noirs* (kara ayaklılar) denmiştir. Her zaman azınlık olarak kalsalar da Cezayir toplumunda ayrıcalıklı bir konuma sahip olmuşlar ve hem burada hem de anakara Fransa'da önemli bir siyasi güç olmuşlardır.

Berberi, Arap ve Türk mutfaklarından unsurlar içeren geleneksel Cezayir mutfağı, ülkenin işgal ve uyum sağlamayla dolu tarihini yansıtır. Cezayirlilerin baget ekmeğe ve Avrupa peynirlerine hâlâ devam eden düşkünlüğünün gösterdiği gibi, Fransızlar bunun üstüne bir başka gastronomi katmanı ekler. Ancak Fransız sömürgeciler de Cezayir mutfağından etkilenir ve pied-noir'lar aralarında kuskusun da olduğu çok sayıda yerel yemeği benimser. Yirminci yüzyılın başlarında Cezayir'deki Fransız üreticiler kuskus üretimi için zahmetli el yapımı yöntemlerinin yerini alacak mekanize yöntemler geliştirir.

Daha önce gördüğümüz gibi Avrupa'nın Afrika'yı sömürgeleştirme süreci on dokuzuncu yüzyılın sonunda ivme kazanmıştı. Fransa Tunus'u çöküş dönemindeki Osmanlı İmparatorluğu'ndan 1881 yılında aldı ve bağımsız Fas dev-

letini 1912'de ele geçirdi. Her ikisini de himayesi altına aldı. Fransızlar Mağrip'te bir "medenileştirme misyonu" kapsamında yerel halk için bedeli çok ağır olacak modernleştirme ve ekonomik kalkınma programlarına giriştiler. Fransız vatandaşlarıyla aynı sosyal ve siyasi özgürlükler tanınmayan yerel halktan Fransız dili ve kültürel değerlerini benimsemeleri bekleniyordu. Yerel ekonomiler Fransa'nın çıkarına olacak şekilde yeniden biçimlendirildi ve en kârlı endüstrilerin kontrolü Avrupalılara verildi. En iyi topraklara el konularak Fransız yerleşimcilere dağıtılması çok fazla insanın yer değiştirmesine ve geleneksel sosyal düzenin bozulmasına neden oldu. Mağripliler iş ve eğitim olanakları küçülürken yerleşimcilerden daha yüksek vergi oranlarına tabi tutuldu. Bunların tümü sömürgeci yönetime karşı direnişin çeşitli biçimlerinin devamlı hale gelmesini sağladı ve sonraki yıllarda sürekli olacak bir muhalefetin temelini oluşturdu. Fransa'nın Mağrip (ve aslında tüm sömürgeleri) üzerindeki hükmü, imparatorluğun renk kodlu haritasının düşündürdüğü kadar mutlak değildi.

Fransız sömürgeleri Birinci Dünya Savaşı sırasında Fransa'nın Avrupa'daki askeri çabalarını ayakta tutmada büyük bir rol oynadı. Cephe ve fabrikalardaki insan gücü sayısı Cezayir, Tunus ve Fas'tan getirilen yaklaşık 300.000 erkekle karşılandı. Savaşın ardından Mağrip'ten gelen işçi göçü devam etti ve Fransız ekonomisinin kalıcı bileşenlerinden biri oldu. On binlerce Cezayirli Fransa'nın sanayileşmiş kuzey ve doğu bölgelerinde veya Paris, Marsilya ve Lyon gibi büyük kentlerinde fabrikalarda çalışmaya başladı. Günümüzde de birçok göçmen işçi için geçerli olduğu gibi, çoğu geçici işlerde çalıştı ve kazandıkları parayı memleketlerindeki ailelerine ve köylerine bakmak için kullandı.

Fransa'nın savaş sırasında ve sonrasında yaşadığı kıtlık ve yıkım, emperyal projeye, özellikle sömürge lobisi (sömür-

gelerde yaşayan ve/veya sömürgelerden çıkar sağlayanlar) üzerinden yeniden dört elle sarılmasına neden oldu. Sömürgecilik yandaşları Fransa'nın siyasi sınıfı ve geniş halk kitlelerini, emperyal yaklaşımın Fransız ulusunu ayakta tutmak için gerekli olduğuna ve bunu sürdürmek ve savunmak için ödenecek bedelin metropole sunacağı faydalar göz önüne alındığında son derece meşru hale geldiğine ikna etmek için büyük bir uğraş verdi. Fransa'nın tarım sektörünü yeniden ayağa kaldırmak ve kıtlıkla baş etmek için canla başla çalıştığı bu dönemde, gıda ürünleri bu söylemin önemli bir kısmını oluşturuyordu. Önceden bilinmeyen veya çok az tüketilen çeşitli sömürge ürünleri artık Fransa'da tanıtılmaya başlanmıştı. Bunlar arasında köri ve baharatlı soslar, tropik meyveler, Çinhindi pirinci veya Madagaskar'dan gelen konserve et gibi ürünler vardı. Bu çabalar çok başarılı sonuçlar vermedi, zira Fransız tüketiciler kendilerine çok tuhaf gelen veya kendilerinden daha "aşağı" buldukları sömürge halklarıyla fazla özdeşleşmiş olan yiyecekleri reddetme eğilimindeydi.[4] Örneğin pirinç, iki savaş arası dönemde genel olarak hayvan yemi olarak kullanılmak üzere ithal ediliyordu ve Fransızların ekmek ya da makarnaya olan bağlılığında bir değişme yaratamamıştı. Fransızlar yine de sömürge mutfağı unsurlarından Fransız tariflerine uyarlanabilecek olanları, örneğin körili sosları veya egzotik bir prestij havasına sahip tropik meyveleri mutfaklarına kabul etti. Sıradan insanlar ilk defa muz ve ananasa erişebilir olmuştu.

Kuskus ise iki savaş arasındaki dönemde Fransız halkı tarafından benimsenmedi. Diğer sömürge yemeklerinin egzotik veya nadide havasına sahip olmayan, temel bir yiyecekti ve içindeki malzemeler Fransız damak tadına hitap etmiyordu. Geleneksel olarak kadınlar tarafından hazırlanıyor olması, yabancı yemeklerin erdemlerini öven yemek yazarları üzerinde bile olumsuz bir etki yarattı. Ancak bu, kuskusun



LE JOURNAL DE

L'EXPOSITION COLONIALE

DEAUVILLE

Chocolat-Vinay

MOUNT-VERNON

De Paul Doumer à Pierre Pasquier

Le Pavillon Américain

Le Musée Permanent des Colonies

LE PAVILLON DE L'ALGÉRIE

1931 Paris Uluslararası Sömürge Fuarı sırasında basılan bu gazete, imparatorluğun Fransız ulusuna olan katkılarına dikkat çekmek için bir girişimdi. Cezayir geleneksel bir cami, minare ve çarşıyla temsil ediliyordu. ABD (Avrupa ülkeleri dışındaki tek sömürge sahibi ülke) de Mount Vernon'un bir replikasının bulunduğu bir pavyonla fuara katıldı. İğrendirici bir emperyal uygulama olan insan hayvanat bahçesi denen tesislerde sergilenen insanlardan bir Siyu şefi ve eşi de Paris'e getirilmişti. *Le Journal de l'Exposition Coloniale*, no. 3 (Paris: Haziran 1931). Bibliothèque Nationale de France arşivi.

bu dönemde anakara Fransa'da hiç tüketilmediği anlamına gelmiyordu. Mağripli göçmenler yoğun olarak yerleştikleri bölgelerde, özellikle de çok sayıda bistro satın aldıkları ve kuskusu Fransız yemeklerinin arasında menüye ekledikleri Paris'te mutfaklarının yerleşmesini sağladı. (Günümüzde Paris'in *couscoussière*'leri özgün bir kuskusun yenebileceği yerler olarak kabul edilir.) Fakat ironik biçimde, kuskusun Fransızlar arasında hızla popülerleşmesi Mağripli ulusların bağımsızlıklarını kazanmalarının ardından gerçekleşti.

Ulusların kendi kaderini tayin etme hakkı ve antiemperyalizm ilkeleri yirminci yüzyılda sömürge ülkelerinde gittikçe yükselişe geçiyordu, ancak Avrupa imparatorluklarını gerçek anlamda mahveden şey İkinci Dünya Savaşı oldu. Fransızların Almanya'ya teslim oluşu, savaş boyunca ekonomisinde yaşanan yıkımla bir araya gelince deniz aşırı topraklardaki otoritesini büyük ölçüde zayıflattı ve bu da milliyetçi hareketlere yeni bir güç verdi. Mao Zedung'un Çin'deki olağanüstü başarısı, tüm dünyadaki direniş hareketlerince örnek olarak alınan bir isyan modeli görevi gördü. Birleşmiş Milletlerin yaratılması ve ABD'nin küresel süper güç oluşu, emperyal düzenlemelerin gittikçe çağdışı kabul edildiği yeni bir uluslararası düzenin temellerini attı. Özellikle isyan ve direnişlerin büyümesiyle imparatorlukları ayakta tutmanın bedeli ağırlaştı. İkinci Dünya Savaşı'nın bitişini takip eden yirmi yılda dünyadaki sömürgelerin büyük kısmı kâh silah gücüyle kâh uzlaşma yoluyla bağımsızlığını kazandı. Doğrudan emperyal yönetim devri kapanmıştı ve yerine yeni baskı ve zorlama biçimleri geçecekti (eleştirmenler bunları "neo- emperyalizm" olarak adlandırmıştır).

Fransa Çinhindi'nde emperyal güçlerin aldığı yenilgiler arasında en küçük düşürücü olanlardan birini aldı; Vietnamlı zeki isyancı komutanlar Ho Chi Minh ve Vo Nguyen Giap, Asya imparatorluğunu yeniden inşa etmeye çalışan Fran-

sız birliklerine karşı sürdürdükleri gerilla savaşında başarılı oldu. 1954 yılındaki büyük Dien Bien Phu hezimetinin ardından Fransızlar yenilgiyi kabul etti ve Vietnam sorununu (aynı sonla karşılaşacak olan) Amerikalılara devretti. Fas ve Tunus 1956'da bağımsızlıklarını kazandı ve 1960 yılına gelindiğinde Afrika'daki Fransız sömürgelerinin neredeyse tümü artık bağımsızdı.

Cezayir ise, Metropoliten Fransa'ya olan entegrasyon düzeyi nedeniyle özel bir vakaydı. Fransızlar deniz aşırı bir sömürgenin kaybını kabullenebiliyordu, ancak Fransa illerinin ülkeden ayrılması başka bir meseleydi. Ulusal Kurtuluş Cephesi (FLN) 1954'te silahlı ayaklanma başlattı. Fransa hükümeti ise isyanı bastırmaya ve statükoyu korumaya kararlıydı. Cezayir sekiz yıl süren acımasız bir savaşa maruz kaldı ve yüz binlerce Cezayirli öldü. Fransız güvenlik güçleri ayaklanmaları bastırmak için binlerce kişiyi kaçırıp işkenceden geçirdi ve köyleri olduğu gibi yerlerinden sürüp esir kamplarına topladı. Bu acımasız yöntemler tersine sonuç verdi ve Cezayirlileri isyanı desteklemeye sevk ederken Fransız kamuoyunun gözünde de savaşın meşruluğunu ortadan kaldırdı. FLN şehirlerde bombalama ve katliamlara da imza atmış olsa da genel hedefin bağımsızlık oluşu hem memleketlerinde hem de yurtdışında daha meşru görüldü.

Bıkkın subaylar ve pied-noir'lar 1958 yılında Cezayir'de bir askeri darbe yaptı ve bunun yarattığı siyasi kriz Fransa'da hükümetin düşmesine ve Dördüncü Cumhuriyet'in sonlanmasına neden oldu.[5] İkinci Dünya Savaşı'nda Fransız direnişi kahramanı olan Charles de Gaulle Fransa Cumhurbaşkanlığını devraldı ve Beşinci Cumhuriyet dönemi başladı. De Gaulle Cezayir'in bağımsızlığının kaçınılmaz olduğunu çoktan anlamış olduğundan bir dizi müzakere ve bir referandum düzenledi. Cezayirliler referandumda bağımsızlığı tercih etti ve ülke 1962 yılında sonunda bağımsızlığını kazandı.

İkinci Dünya Savaşı sonrası dönemde yaşanan iki büyük ölçekli göç dalgası Mağripli toplulukların (ve mutfaklarının) günümüzde Fransa'daki statüsünü anlamamıza yardımcı olabilir. Cezayir, Fas ve Tunus'tan gelen işçi göçü savaşın sonunda kaldığı yerden devam etti ve bu ülkeler bağımsızlıklarını kazandığında Fransa'da yaşayan ve çalışan yüz binlerce Mağripli vardı. Bunların büyük kısmı hâlâ geçici işlerde çalışıyor ve ailelerini görmek için düzenli olarak memleketlerini ziyaret ediyordu, ancak bu durum ülkelerinin Fransa'dan resmi olarak ayrılmasıyla zorlaştı. Gittikçe artan sayıda aile Fransa'ya taşındı ve kalıcı olarak yerleşti. Bu durum Mağrip mutfağının, özellikle de geleneksel olarak kadınlarca yapılan kuskusun yayılmasını ve yerleşmesini sağladı.[6] Aileler Fransa'daki kökten farklı yaşamlarına uyum sağlarken mutfak gelenekleri topluluklarını ve kimliklerini ayakta tutmanın önemli bir aracı oldu.

Ancak kuskusun yeni oluşan popülerliğine katkıda bulunan bir diğer göç daha yaşandı. Cezayir'in bağımsız hale gelişiyle yaklaşık bir milyon pied-noir Fransa'ya geri döndü.[7] Fransa'nın aralarında Marsilya'nın da olduğu güney limanlarına getirildiler ve çoğu bu bölgede kalmayı tercih etti. Metropol halkıyla olan karşılıklı düşmanlıkları nedeniyle Fransa içinde ayrı bir topluluk olarak kaldılar; metropol halkı pied-noir'ları uzun, kanlı ve kirli savaştan sorumlu tutuyordu, pied-noir'lar ise Fransız ulusunun kendilerini "terk etmesine" kızgındı. Bu husumet, pied-noir'ların ayrı kimliklerini sürdürmesine neden oldu ve pied-noir'lar kendi ülkelerine geri dönmüş olmalarına rağmen kaybettikleri evlerinin kültürüne (ve özellikle de yemeklerine) bağlı kaldılar. Kuskus gibi temel yemeklere olan bağlılıkları sayesinde bunlar yerleştikleri bölgelerde de sevilmeye başlandı.

Pied-noir'lar potansiyel bir siyasi ve sosyal güç oldu ve bunu bugüne dek sürdürdü. Emmanuel Macron 2017 yılın-

daki seçim kampanyasında pied-noir'ların nüfuzu hakkında sert bir ders aldı: Fransa'nın Cezayir'deki sömürgeciliğini "insanlığa karşı suç" olarak nitelediği için Toulon'da pied-noir'lardan oluşan bir topluluk karşısında özür dilemesi gerekti. Bu ifadesi önemli bir pied-noir nüfusuna sahip Güney Fransa'da her zaman olduğu gibi iyi sonuçlar alan aşırı sağcı Front National (FN) partisinin adayı Marine Le Pen tarafından kınandı. Babası ve FN'in kurucusu olan Jean-Marie Le Pen Cezayir Savaşı'nda paraşütçü birliğinde görev almıştı ve siyasi kariyeri boyunca "kuskus oyları" denen pied-noir seçmenleriyle açıkça flört etmişti.[8]

Cezayir'den dönenler arasında kuskus fabrikalarını çalıştıran Fransız üreticiler de vardı ve bunların büyük kısmı Marsilya bölgesine yerleşerek burada yeni bir kuskus endüstrisi kurdu. Zamanla gitgide daha fazla Fransız geleneksel Mağrip tarzından belirgin biçimde farklı olan bu modern kuskusun cazibesine kapıldı. Endüstriyel kuskus kurutulmuş, konservelenmiş veya dondurulmuş halde önceden paketlenmiş olarak geliyordu ve birkaç dakikada hazırlanabiliyordu. Sevgiyle hazırlanan ve hep beraber yenen yemek, geleneksel Fransız et ve sebzeleriyle hazırlanan kolay bir lezzet haline geldi. Bu asimile olmuş versiyon günümüzde Fransa'da oldukça popülerdir ancak hiç kimse (ne Mağripliler ne de Fransızlar) bunu özgün kuskus olarak kabul etmez.

Kuskusun Fransa'da bugünkü popülerliğinden fazlaca sonuç çıkarmadan önce dikkatli olunmasını gerektiren şey bu özgünlük eksikliğidir. Kuskusun popülerliği yabancı bir mutfağın ve halkın sevgiyle kucaklanmasından ziyade, hâlâ birçok yönden mesafeli durulan bir topluluğun hâlâ Fransız mutfağından aşağı görülen mutfağından alınan tekil bir örneğin benimsenmesidir. Fransız toplumunda ırksal ve kültürel gerilimler hâlâ yaygındır. Çok kültürlülük söz konusu olduğunda Fransızlar genel olarak *laïcité* yani laiklik fikrine ve özel ile kamusal kimliklerin net biçimde ayrılmasına bağlı kalır.

Esas itibarıyla, insanlar kültürel ve dini geleneklerini evlerinde, kendi özel alanlarında diledikleri gibi yaşamakta özgürken kamusal alan ve devlet, Fransız cumhuriyetçi değerlerin üstün olduğu tarafsız bir alan olmalıdır. Sol tarafından çok uzun süredir desteklenen laiklik, artık sağcılar tarafından bir tehdit olarak algıladıkları İslam inancı ve uygulamalarının ifade edilişine karşı bir siper olarak da kullanılmaya başlandı. Bazıları laikliğin artık tarafsız bir sekülerlikle ilgisi kalmadığını, beyaz Hıristiyan Fransız değerlerini yükseltmek için gasp edildiğini iddia ediyor. Bu dinamik, Fransa'da peçenin yasaklanmasıyla yaşanan sert tartışmalarda ve özellikle yemek alanında, okul menülerine domuz etine alternatif olarak helal etin de eklenmesiyle ilgili münakaşalarda görülebilir. FN ayrıca şehir merkezlerinde kebapçıların çoğalmasından da yakınmaktadır.

Kuskus ise bu söylemin ön saflarında yer almaz. Şüphesiz Mağrip diasporasıyla ilişkilendirilmiş olsa da ne İslami uygulamalarla ne de Fransız değerlerine yabancı olan bir şeyle alakalı görülmez ve bu yüzden daha az kutuplaştırıcı olduğu kabul edilir.[9] Ayrıca FN'in pied-noir destekçilerinin en sevdiği yemeklerden biri olan kuskusa saldırması pek olası değildir.

Yine de kuskusun Fransa'daki tarihi, her daim geniş sosyal ve siyasi akımlara bağlı olduğunu göstermektedir. Sağcı görüşlerin göreli popülerliği, bölücü terörle mücadele politikaları ve ciddi ekonomik zorluklar göz önüne alındığında, Fransa'daki Mağrip topluluklarını gelecekte neyin beklediği bugün tam olarak belli değil. Kitabımızın çeşitli bölümlerinde tarih boyunca farklı kültürlerin Fransız ulusuna defalarca nüfuz edişini aktardığımız gibi bu sürecin hiçbir zaman tekdüze ve basit olmadığını ortaya koyduk. Bazı yöresel ve kültürel kimlikler gerçekten de yüzyıllar boyunca şaşırtıcı ölçüde dirençli olmuştur. Mağrip mutfağının da Fransa'nın kimliğinin ve diğer kültürlerle olan alışverişinin gelişimine dair önemli ipuçları vermeye devam etmesi son derece olasıdır.

# 49 UNUTULAN SEBZELER

Son zamanlarda Fransa'da bazı sebzeler mutfaklara yeniden döndü, bunlara *légumes oubliés,* yani "unutulan sebzeler" adı takıldı. Pazarların, manavların ve gözde restoranların bitmek bilmez yeni lezzetler arayışı, dikkatleri Fransızların *topinambour* dediği yer elması gibi uzun zamandır tüketilmeyen sebzelere çekti. Aslında İngilizce isminin (Kudüs enginarı) ima ettiği gibi Kudüs'ten değil Kuzey Amerika'dan gelen bu bitkinin adı, İtalyanca *girasole,* yani aynı bitki ailesinden olan ayçiçeği kelimesinden gelir. Bu bitki aslında bir enginar değil, patates gibi bir kök bitkidir ama tadının enginara olan hafif benzerliği nedeniyle İngilizce'de bu şekilde adlandırılmıştır.

Bundan çok uzun olmayan bir zaman önce bu sebze Fransa'da *hiç de* unutulmuş değildi. İkinci Dünya Savaşı sırasında Fransızların çoğu Nazi yönetimi altında (ve yer elması yiyerek) yaşamayı öğrenmek zorunda kaldı.

Birinci Dünya Savaşı'nın dehşeti sonuç olarak daha da kötü bir savaşı engellememişti. İki savaş arasındaki dönem boyunca Fransızlar Almanların bir gün yeniden düşman olarak karşılarına çıkmasından korkmuştu ve Adolf Hitler'in iktidara gelişi ile silah üretiminin yeniden başlatılması, Renanya'nın silahlandırılması ve Avusturya'nın ilhakıyla tırmanan şiddet zamanında bu korkuları hiç olmadığı kadar büyümüştü. Fransa'nın olası bir savaş için yaptığı hazırlıklar ekonomik zayıflığı ve iç siyaseti nedeniyle çok kısıtlı kalıyordu; sol görüşlü hükümetler kısa vadeli acemi askerlerden oluşan bir orduyu, gerici bir darbe yapma ihtimali olan büyük bir profesyonel orduya tercih ediyordu.[1] 1930'lu yılların sonuna ge-

lindiğinde Fransa'nın askeri doktrini büyük ölçüde savunma odaklıydı ve Fransız ordusunun uzun süreli bir Alman işgaline karşı oluşturduğu Maginot Hattı olarak bilinen bir dizi tahkimata dayanıyordu. Alman birliklerinin sonuç vermeyen saldırılarla yıpranacağını ve Fransa ile müttefiklerinin bir karşı taarruz ile işgali geri püskürtebileceğini umuyorlardı.

Hitler 1938'de komşusu Çekoslovakya'nın Alman nüfusun baskın olduğu ve Fransa'nın 1924'ten beri müttefiki olan Südet Bölgesi'ni ilhak etti. Fransa başbakanı Édouard Daladier ve İngiltere başbakanı Neville Chamberlain kriz hakkında görüşmek için Münih'te Hitler ve Benito Mussolini ile bir araya geldi. Daladier Hitler'in gerçek niyetleri hakkında bir yanılsama içinde değildi ve öngörülü biçimde Hitler'in Çekoslovakya'yı parçalamasına göz yumulursa kıta çapında bir işgale başlamasını durdurmanın mümkün olmayacağını iddia ediyordu. Ancak Fransa savaşa hiç aç değildi ve uzlaşmaya varma konusunda ısrar eden Chamberlain nihayetinde Daladier'yi ikna etti. Daladier ümitsizlik içinde Fransa'ya döndüğünde yeni bir savaşı engellediği için tezahüratlar ve tebriklerle karşılandı. Bir yardımcısına *"Ah les cons, si ils savaient!"* dediği rivayet edilir: "Ah ahmaklar, hiçbir fikirleri yok!" Korkuları Hitler'in tüm Çekoslovakya'yı ilhak etmesi, Sovyetler Birliği ile bir saldırmazlık paktı imzalaması ve bir topyekün savaşa hazır hale gelmesiyle gerçek oldu.

İkinci Dünya Savaşı'nın başlangıcı geleneksel olarak 1 Eylül 1939'da Almanya'nın Polonya'yı işgal etmesi olarak kabul edilir. Fransa ve İngiltere bunun üstüne Almanya'ya savaş açtı, ancak bunu takip eden sekiz ay boyunca Fransa'nın neredeyse hiçbir şey yapamadan Alman işgalini beklediği "sahte savaş" dönemi yaşandı. Almanlar 1940 yılının Mayıs ayında tankları, hava gücü ve yenilikçi manevra savaşı taktikleriyle Hollanda, Lüksemburg, Belçika ve Maginot Hattı'nın en zayıf kısımlarını ezen, şaşırtıcı derecede verimli bir "blitzkrieg" ha-

rekâtıyla ülkeye vardı. İngiliz seferi kuvvetleri, büyük Dunkirk operasyonuyla Fransa'dan çıkarıldı. Fransız ordusu Almanların 14 Haziran'da Paris'e girmesini önlemeye muktedir olamadı; bu, Fransızların ruhunda yarası hâlâ iyileşmemiş, küçük düşürücü bir askeri yenilgiydi. İki milyon Fransız askeri savaş esiri oldu ve milyonlarca sivil Alman ordularının önünde güneye kaçtı.

Charles de Gaulle Londra'dan Fransızlara işgalcilere direnme çağrısı yapıyordu, ancak aceleyle yer değiştirmiş Fransa hükümeti Bordo'da Almanlarla ateşkes yapmaya karar verdi. Ateşkesin koşulları gereği Fransa resmi olarak tarafsız bir ülke olduysa da iki bölgeye ayrıldı: Kuzey Fransa ve bölgenin tüm Atlantik kıyıları Almanlar tarafından işgal edilirken ülkenin güney yarısı ise Birinci Dünya Savaşı kahramanı Mareşal Philippe Pétain liderliğindeki yeni Fransız hükümeti tarafından yönetilecekti. Pétain hükümetinin merkezi olarak, adını Üçüncü Cumhuriyet'in yerine geçen aşırı sağcı rejime de verecek olan Vichy'yi seçti. Siyasi partiler ve özgür basın lağvedildi, Yahudiler ve komünistlere zulmedilmeye başlandı. Fransa'nın 1942'de Soykırımla olan işbirliği azimle başladı ve hem Fransız hem de yabancı Yahudiler toplanarak Drancy gibi Fransız toplama kamplarına, buradan da doğuya gönderildi. 1942'nin sonlarında Almanya Fransa'nın tümünü işgal edince koşullar daha da kötüleşti. Aralarında 11.000 çocuğun olduğu 75.000 Yahudi Fransa'dan kamplara gönderildi. Çoğu Auschwitz'de öldü; aralarında yalnızca 2.500 kişinin hayatta kaldığı düşünülmektedir.[2] Son sürgün treni Fransa'dan 1944 yılının Ağustos ayında, Müttefik Devletler Paris'e girmek üzereyken ayrıldı (bu da Nazilerin, Soykırıma olan bağlılıklarında askeri bir bedel ödemeye hazır olacak kadar fanatik olduklarının bir göstergesidir).

Almanya işgal sırasında sert bir sömürü sistemi kurmuş, Fransa'nın önemli kaynaklarını Doğu Cephesi'ndeki deva-




Paris'teki Temple Meydanı'nda bulunan bu plaket, Vichy hükümetinin işbirliğiyle Nazilerin Auschwitz'e gönderdiği 11.000 çocuğun anısını yaşatmak için hazırlanmıştır. Bunların 500'ü meydanın bulunduğu 3. Bölge'nin çocuklarıdır. Plaketin üstündeki isimler, henüz okul çağına gelmemiş 87 bebek ve çocuğa aittir. © Lillian Hueber, 2016.

sa savaş, Avrupa'da sürmekte olan işgal ve Almanya'daki vatandaşlarının ihtiyaçları için kullanmıştı. Naziler Birinci Dünya Savaşı'nda alınan dersi, aç kalan halkın monarşinin yıkılmasını ve Almanya'nın teslim olmasını desteklediğini unutmuyordu ve Alman halkını aç bırakmamak ve mutlu tutmaktaki çabaları, kendi tabirleriyle bir diğer "sırttan bıçaklanma"nın önüne geçmeyi amaçlıyordu. 3,5 milyonu aşkın Fransız Zorunlu Çalışma Hizmeti (STO) isimli plan kapsamında çalışmak için Almanya'ya gönderilmişti. Bu durum Fransa'da yiyecek ve diğer ürünlerin üretiminde ciddi bir düşüşe neden oldu ama bir yandan da tam bu sırada kırsal bölgelerin Nazilere maddi katkıda bulunması bekleniyordu.

Gıdaya olan aşırı talep, üretim ve ithalattaki düşüşle bir araya gelince, bölgeden bölgeye değişmekle beraber, yerel nüfusun tüketebileceği yiyeceklerin gitgide azalmasına sebebiyet verdi.[3] Varlıklı insanlar daha çok ve çeşitli yiyecek bulabiliyordu ama çevresi en geniş olanlar bile barış dönemindeki beslenme alışkanlıklarını zar zor sürdürüyordu. Savaş sonrasında *Life* dergisinde yayımlanan Fransız gastronomisinin durumuna ilişkin bir makalede "Gastronomi Uzmanlarının Prensi" olan Curnonsky'nin savaşta yaşanan gıda kıtlığı yüzünden 102 kilodan 82 kiloya düştüğü belirtilmişti.[4]

Hükümet durumu yönetebilmek için karne dağıttı. Karneyle beslenen bir yetişkin günde 1000 ila 1300 kaloriye ulaşabiliyor, yani gerekli günlük ortalama kalori miktarı olan 2400 kaloriden çok daha azını alabiliyordu.[5] Savaş sürerken karneyle dağıtılan yiyecek payı daha da azaldı; özellikle de 1944'teki Normandiya Çıkarması öncesinde Almanlar kendilerini bekleyen uzun muharebeler boyunca orduları için yeterli yiyecek bulundurmak isteyince.

Yiyeceğin karneye bağlanması yeterince kötü değilmiş gibi, karneye sahip olduğunuz için yiyecek elde edebileceğiniz kesin değildi. Özellikle kasabalarda ürün eksikliği nedeniyle dükkânlar bir süre kapalı kalabiliyordu. Dev bir kara borsa (*marché noir*) ortaya çıktı ve çiftçiler ile tüccarlar fiyatların suni olarak düşük tutulduğu resmi pazara olabildiğince az mal satmaya çalıştılar. Bazıları sosyal meşruiyetlerini bir kenara bırakıp ürünlerini fahiş fiyatlara satarak zengin hale geldi. Birincil hedefi Almanlar yerine aç Fransızları doyurmak olan bazıları ise fiyatlarını makul düzeyde tuttu (bu resmi olmayan takas ortamına genellikle *marché gris* yani gri borsa deniyordu). Alışılmış dinamik çarpıcı biçimde ters yüz oldu ve şehirlerde yaşayanlar kasaba sakinlerinden çok daha zor durumda kaldı. Çoğu kırsal bölgelerdeki akrabalarının gönderdiği yiyecekler veya çiftçilerden para ve takasla yiye-

cek almak için kırsal bölgelere (genellikle bisikletle) yaptıkları uzun yolculuklar sayesinde hayatta kaldı.[6]

Bu zor durum, Müttefik işgaline katılacak askerlere dağıtılmak üzere Dışişleri Bakanlığı tarafından basılan *1944 Fransa'sındaki İngiliz Askerleri için Talimatlar* isimli bir kitapçığın içindeki bir pasajda tasvir edilmişti:

> Kıta Fransa'sının doğrudan işgal edildiğini unutmayın. Bunun sonucunda Almanlar sahip oldukları her şeye el koydu. Neredeyse tüm Fransız sivilleri (çocuklar da dâhil olmak üzere) yetersiz beslenmeden muzdarip ve tüm yiyecekleri Almanlar tükettiği için çok insan bitkinlik ve açlıktan dolayı öldü. Almanlar şarapları da içerek veya damıtıp motor yakıtına dönüştürerek tüketti. ... Evinizdeyken karneyle tanıştınız ve alışkın olduğunuz birçok şeyin geçici olarak kıtlaşmasına tanık oldunuz. Ancak hiçbir zaman Fransızların Almanlar yüzünden yaşadığı gibi en sıradan ürünlerin bile tümüyle yok olduğu bir durumla karşılaşmadınız. Yiyecek, içecek, kıyafet, tütün; her şey karneye bağlanmış olmasına rağmen karne az miktardaki istihkakı elde etmeyi garanti etmiyor. Kadınlar günlük sebzeler için sabahın dördünden marketin kapandığı saat 8.30'a kadar kuyrukta bekliyor ve eve elleri boş dönüyor, çünkü Almanlar kamyonları yolda soymuş oluyor. Ekmek bulmak çoğunlukla mümkün olmuyor veya edinilen ekmek neredeyse yenemeyecek halde oluyor.[7]

Karneyle dağıtımın tek olumlu yanı (eğer bu karanlık zamanlar için *olumlu* kelimesini kullanabilecek olursak) alkol ve tütünün de karneye bağlanması yüzünden insanların öncesi kadar sigara ve alkol tüketememesi oldu. Bu yüzden tütün ve alkol kullanımına bağlı hastalıklardan kaynaklanan ölümlerde savaş sırasında düşüş yaşandı.

Kara borsanın (Fransızların girişimcilik nedir bilmediği büyük bir yalandır) en hareketli olduğu dönemde bile yiyecek çok kıttı. İnsanlar tavuk yerine güvercin ve karga yemeye başladı. Bazı insanlar da kedileri yedi. Nasıldır bilinmez,

yumurtasız mayonez yapıyorlardı. İnsanlar ellerinde olmayan malzemelerin yerine geçecek şeyler bulmak için çırpınıyordu. Fransız dili kara mizah anlayışına sahip olduğundan, bu fenomen için Almanca bir kelime uygun görüldü ve bu ikame ürünlere *ersatz* dendi. Gastronomisi kimliğinin önemli bir parçası, üstün olduğuna inandıkları medeniyetlerinin bir nişanesi olan bir ulus için son derece travmatik bir durumdu.

Yer elmasının gastronomide zafere ulaştığı an bu oldu. On yedinci yüzyılda Amerika'dan gelen bu yiyecek hiçbir zaman popüler olmamıştı ve yoksul sınıflara özgü bir yiyecek olarak kabul ediliyordu.[8] Ancak Almanlar tarafından el konmayan bu sebze (işgalci güçlerin büyük bir titizlikle el koyduğu patatesin aksine) karneye tabi değildi. Verimsiz bir toprakta dahi çok az çabayla yetiştirilebilen bir sebze olduğu için, insanlar aniden her yerde bol bol yer elması yetiştirmeye ve tüketmeye başladı. Doyurucu bir sebze olduğu gibi yaprakları tütün ersatz'ı olarak kullanılabiliyordu (ancak pek hoş bir ersatz da değildi). Ne yazık ki hazırlaması ve sindirilmesi pek kolay olmayan yer elması pek de sevilerek tüketilen bir ikame yiyecek değildi.

Şalgam gibi göz ardı edilmiş bazı diğer sebzeler de yeniden tüketilmeye başlandı. Önceden hayvan yemi olarak kullanılan şalgam şimdi Paris'in Jardin du Luxembourg bahçesinde ve tüm kırsal kesimde yetiştiriliyordu. Almanlar şalgama hiçbir ilgi göstermiyordu. Bunun nedeni belki de savaş zamanında kendi yaşadıkları kıtlık deneyimini, *Steckrübenwinter* (şalgam kışı) olarak adlandırdıkları 1916-1917 kışını hatırlatmasıydı.

Fransa diğer ülkeler kadar sertlikle işgal edilmiş olmasa da yine de sefalet içindeydi. Savaşın arından ise, nüfusu besleyen bütün kara gün ürünleri bir kenara atıldı. Stéphane'nin Nantes'ta çalıştığı manavın yer elması satmaya başladığını gören yaşlı bir hanım şöyle demiş: "Gerçekten yer elması mı

satıyorsunuz? Savaş sırasında sürekli bunları yiyorduk. Şimdi para verseniz bir ısırık alamam." Aslında o sırada tezgâhta bulunan yer elmalarının, yakın zamanda hipster yiyeceği haline geldiği için patatesten dört kat pahalı olduğunu da ekleyelim. Şalgamı yemenin en iyi yolu patatesin yerine koyarak ve bol tereyağı ve tuzla püresini hazırlamak veya kış çorbalarının içine gizlemektir. Ancak ayrıksı enginar aroması bazıları için çok iticidir. Şalgamın yeniden unutulup unutulmayacağını zaman gösterecek.

# 50 | RAHİP KİR DİRENİŞE KATILIR

60 milyon insanın öldüğü, sayısız cepheye sahip İkinci Dünya Savaşı modern tarihin en ölümcül savaşıydı. Bu savaşın rahatsız edici yanı yalnızca bu büyük kayıp sayısı değil, modern teknoloji ve endüstrinin bir ölüm makinesi yaratmak ve bunu kusursuzlaştırmak için vicdansızca kullanılmasıydı. Hava gücü savaşa "üçüncü bir boyut" katmıştı ve şehirlerin gece bombardımanlarıyla yerle bir edilmesi kısa sürede topyekün savaşa giden yolu açtı. Tanklar ve zırhlı araçlar ordulara yeni bir hareket alanı ve öldürücü güç verdi ve savaşın sonuna doğru Doğu Avrupa'da büyüklüğü milyonlarla hesaplanan iki devasa ordu yüz yüze geldi. Bilim insanları en verimli gaz odasını geliştirmek ve atom bombasını icat etmek üzerine çalıştı. Böylesi büyük bir güç ve teknolojik üstünlük zamanında sıradan insanların genellikle hiç direnme şansı yoktu.

Ancak, savaştan etkilenen bütün ülkelerde çok farklı büyüklük ve etkiye sahip olsalar da direniş hareketleri ortaya çıktı. Danimarka'da tüm halk, Almanlar'ın eline geçmelerine fırsat bırakmadan ülkenin Yahudileri'ni gizlilikle tahliye etmek için işbirliği yaptı. Polonya'da Yurt Ordusu 1944'te Varşova'yı kurtarmak için iki ay boyunca cansiperane savaştıysa da başarılı olamadı. Avrupa'nın çeşitli yerlerinde bazı diplomatlar ve devlet görevlileri risk altındaki toplulukların mensuplarına belge ve kaçış rotaları sağlamak için hayatlarını riske attı. Nazilere karşı direniş son derece tehlikeliydi: misilleme saldırılarında genellikle yalnız direnişçiler değil sivil halk da ölüyordu. Savaşın en unutulmaz olaylarından birinde Oradour-sur-Glane isimli Fransız köyünün tüm halkı, altı

yüzü aşkın kadın, erkek ve çocuk, yerel partizan etkinliği ihbarı alınması üzerine Waffen-SS birliği tarafından yok edildi.

Avrupa'daki tüm direniş hareketleri arasında muhtemelen Fransız Direnişi kadar romantikleştirilen (veya tartışmaya yok açan) bir direniş yoktur. Fransız Direnişi'nin gerçekte ne büyüklükte olduğu veya ne kadar nüfuzu bulunduğunu tam olarak bilmek mümkün değildir ve etkisi genellikle abartılır. Gerek Vichy hükümeti içinde gerek de kötü ünlü paramiliter milis birliklerinde görev alan çok sayıda Fransız yeni düzenle açıktan açığa işbirliği yapmıştır. Genel tutum büyük ihtimalle ne işbirliği ne de direniş değil, Fransızların *attentisme* dediği bir çeşit "bekle ve gör" konumuydu. Bu meşhur edilgenlik başta Nazilerin ve Vichy rejiminin işine yaradı, ancak savaş ilerledikçe avantajı güç kazanan direniş gruplarına verdi. Fransız Komünist Partisi (FKP), Almanya'nın 1941 yılında Sovyetler Birliği'ne girmesinin ardından gizli faaliyetlerini hızlandırdı ve 1943'te *Service du travail obligatoire* denen zorunlu çalışma dayatılınca binlerce insan çalışma kamplarına gönderilmekten kurtulmak için kaçarak kırsaldaki direniş gruplarına katıldı. *1944 Fransa'sındaki İngiliz Askerleri İçin Talimatlar* kitapçığında şöyle deniyordu: "Fransız halkının çok büyük kısmının iyi niyetinden şüphe etmeye gerek yoktur... Anavatanda etkin bir direniş yaratan şaşırtıcı derecede cesur küçük grup, Almanlara ve Vichy işbirlikçilerine pasif olarak direnmiş Fransa halkının gittikçe artan (en son yüzde 95'e varmış) desteğine sahiptir."[1]

Fransa'nın birçok farklı bölgesinden, direnmeye karar vermenin zorluğu ve direnişin alabileceği farklı biçimleri açıklayan hikâyeler çıkmıştır. Bu bölgelerden biri de Burgonya'nın tarihi başkenti Dijon'dur. Dijon'un direniş hikâyesi ayrıca bir direniş kahramanından almış olduğu *Kir* adıyla tanınan klasikleşmiş aperatif *vin blanc cassis*'e gösterilen sevgiyi de anlamamıza yardımcı olur.

Dijon genellikle ünlü şarap bölgesi Burgonya'ya açılan kapı olarak tanımlanır ama muhtemelen dünyaca tanınmasının nedeni şehrin adını taşıyan sert hardaldır. Hardal Avrupa'da antikçağdan beri yetiştirilen hardal bitkisinin tohumlarından yapılır ve nispeten ucuz bir ürün oluşu yüzyıllardan beri çok sevilen bir lezzetlendirici olmasını sağlamıştır. İlk büyük ölçekli hardal endüstrisi on dördüncü yüzyıl ortalarında Dijon etrafında oluşmaya başladı. Buharlı hardal tohumu öğütücüsünün mucidi Grey Poupon da burada on dokuzuncu yüzyılda bir şirket kurdu. Grey Poupon günümüzde bir Amerikan şirketidir ve Fransa'da bu markanın hardallarını bulmak mümkün değildir. Ancak Fransa'da açık ara en çok sevilen ve en uygun fiyatlı lezzetlendirici olarak her türlü sosa giren ve sosis, hamburger veya diğer et yemeklerinin en tercih edilen eşlikçisi olan hardal için çok sayıda başka seçenek vardır. Dijon hardalı en bilinen hardal tipidir ancak tohumlu *moutarde à l'ancienne* de denemeye kesinlikle değerdir. Tuhaftır ama Dijon'un kendi adını taşıyan hardalı bir AOC etiketiyle korunmaz.

Dijon'un diğer bir yöresel spesiyali koyu renkli bir frenk üzümü olan kuş üzümüdür ancak bu meyve ABD'de hiç bilinmeyen bir meyvedir, zira meyveyi veren çalıların çam ağaçları için ölümcül olan bir mantar yaydığının keşfedilmesiyle yirminci yüzyılda ülkeye girişi yasaklanmıştır. Çoğu Amerikalı bu meyveyi on dokuzuncu yüzyıl ortalarında icat edilen kuş üzümü likörü *crème de cassis* aracılığıyla tanır. Keşfedilmesinden yaklaşık elli yıl sonra yerel kafeler *crème de cassis* ve sek beyaz şarapla (tercihen Burgonya'dan *aligoté* ile) hazırlanan bir kokteyl sunmaya başlamıştır. Blanc-cass adı verilen bu serinletici ve tatlı kokteyl harika bir aperatiftir.

Bu bölge Fransa'ya dâhil edilmeden önce de güçlü Burgonya düklerinin yaşadığı yer olan Dijon refahla dolu bir geçmişe sahipti ve on dokuzuncu yüzyılda demir ve kara yollarının

bölgeye doğru yayılmasıyla başarısını yeniden tazelemişti. 1940 yılının Haziran ayında Paris düştükten birkaç gün sonra Almanlar Dijon'a girdi ve şehir ateşkes antlaşmasının ardından kuzey işgal bölgesi içinde kaldı. Belediye başkanı kaçınca şehrin bazı önde gelenleri yemek dağıtımını organize etmek ve hastane ve okulların çalışmaya devam etmesini sağlamak gibi bazı önemli belediyecilik görevlerini üstlendi.

Bunlardan biri de bu sırada altmışlı yaşlarında olan Katolik rahibi Félix Kir'di. Muhafazakâr bir rahip olan Kir, Philippe Pétain'in yeni rejimine ve cumhuriyetin *Liberté, égalité, fraternité* sloganının yerini alan *Travail, famille, patrie* (İş, Aile, Vatan) sloganına tümüyle soğuk değildi. Kir Fransız rejiminin kararlı antikomünizminden ideolojik olarak memnundu. Ancak Pétain'in Almanlarla yaptığı itaatkâr işbirliğini ne anlayabiliyor ne de affedebiliyordu ve işgalin başladığı andan itibaren Rahip Kir bambaşka bir tavır aldı. Birçok durumda Almanlara hadlerini bildirdiği iddia edilen Kir'le ilgili çok sayıda efsane oluştu. Bunlardan birine göre Alman birlikleri Kir'den şehir adına teslim olmasını istediğinde rahip, "Olmaz efendim, zira teslim olmak Fransız adeti değildir," demişti. Nazi subayları belediye binasına gelip yüz ton saman talep edince de Kir çiftlikte değil belediye binasında olduklarını, dilerlerse kendisini vurup *saucisson* yapabileceklerini ama ellerinde saman olmadığını belirtti. Naziler en iyi Burgonya şaraplarına el koyduğunda ise hiç umursamazmış gibi davranıp Dijon'un resmi içeceğinin zaten blanc-cass olduğunu söyledi.

Kir'in Almanlara karşı direnişi lafta kalmadı. Dijon yakınındaki Longvic'te bir savaş esiri kampı açılınca şehrin fiili yöneticisi olarak resmi konumunu kullandı ve buraya kişisel ziyaretlerde bulundu. Kaçak yöntemlerle içeriye yiyecek sokuyor ve arabası dönüşte her zaman fazladan birkaç yolcu taşıyordu. Dijon işgal altında olmayan Fransa'yla kuzeyi ayıran

geçici sınır hattından uzakta değildi ve Kir kaçan tutuklulara işgal altında olmayan bölgeye girmelerine olanak tanıyacak seyahat belgeleri sağlıyordu. Efsaneye göre yerel direnişçilerle beraber beş bini aşkın tutuklunun kamptan kaçmasına yardımcı oldu.

Fransız Direnişi terimi geniş bir yelpazeye yayılan grupları ve etkinlikleri kapsar. Bunların arasında Kir gibi resmi görevini insanların Fransa'dan kaçması veya yerel halkı işgalin en şiddetli yönlerinden korumak için kullanan insanlar da vardı. Öte yandan yeraltına çekilmiş eylemciler işgal aleyhtarı gazete ve broşürler basıyordu. Kırsal bölgelerde ortaya çıkan daha organize gruplara ise *maquis* veya *maquisards* dendi. Bunlar fabrikaları ve demiryollarını sabote ederek Almanlara yönelik askeri malzeme ve gıda üretim ve sevkiyatını sekteye uğratıyor, ayrıca düşürülen Müttefik uçaklarından kurtulan havacıların Fransa'dan kaçmasına yardım ediyordu. Müttefik birliklerine kritik öneme sahip istihbarat sağlıyor ve paraşütle indirilen malzemeler ve insani destek alıyorlardı. Maquis grupları genellikle ideoloji ve kimliklere göre organize oluyordu, bu yüzden aralarında farklı komünist direnişçi gruplar, bir Yahudi direniş ağı ve bölgesel özerklik için mücadele eden gruplar vardı. Gruplar arasındaki işbirliği zamanla yoğunlaştı ve 1942 yılının sonuna gelindiğinde General Charles de Gaulle liderliğindeki Comité Français de Libération Nationale tüm direniş gruplarının altında toplandığı bir şemsiye oldu. Verimlilikleri ciddi ölçüde arttı ve 1944'e gelindiğinde sayıları muhtemelen 100.000 civarına geldi. Müttefiklerin Normandiya Çıkarması'nda ve Almanya'nın çıkarmaya yanıt vermesini engellemekte kilit bir rol oynadılar.

Geçici sınırın üstünde yer alan ve Morvan Ormanı gibi Maquis'lerin gizlenmesi için elverişli, erişilmesi çok güç büyük alanlar içeren Burgonya, direnişin en önemli bölgelerinden biri haline gelmişti. Almanlar doğal olarak direnişi kır-

maya kararlıydı ve Dijon'daki Rahip Kir'den şüphelenmeye başladılar. Kir sonunda tutuklandı ve idama mahkûm edildi. Ancak kıdemli bir Alman komutan, kasabada resmi görevde bulunan ve halkça sevilen bir rahibi idam etmek konusunda gönülsüz davrandı ve Kir birkaç ay hapiste kaldıktan sonra resmi görevlerden feragat etmesi koşuluyla serbest bırakıldı. Gizli direniş etkinliklerini 1944 yılında iki işbirlikçi Fransız tarafından vurulmasına ve Gestapo tarafından tutuklanmaktan kıl payı kurtulmasına dek sürdürdü. Kaçmaya ve Dijon'a yaklaşık yüz kilometre uzaklıktaki bir yerde saklanmaya karar verdi.

Müttefiklerin 1944 Haziran'ında Normandiya'yı işgal etmesinin ardından ikinci bir cephe açılması gerektiğine karar verildi ve ağustos ayında Dragoon Harekâtı başladı. Bu daha az bilinen harekâtta Amerikan, İngiliz ve Fransız birlikleri Akdeniz'deki Côte d'Azur kıyılarına bir çıkartma yaptı ve zayıflamış Alman ordusunu Rhône Vadisi'ne kadar püskürttü. Yerel direniş grupları taarruza büyük destek verdi; Almanların iletişim ve ulaşım ağlarını tahrip ederek savunma yapmalarını engellediler. Almanlar Dijon'u kaybetmemek için çok uğraştıysa da Vosges Dağları'na çekilmek zorunda kaldı ve burada yeni bir cephe oluştu. Bütün Güney Fransa dört haftadan kısa bir sürede özgürlüğe kavuştu. Güneyde savaşan müttefik birlikleri Normandiya'dakilerle birleşti ve Nazi Almayasına indirilecek son darbe için planlar yapıldı.

Müttefikler Dijon'a doğru ilerlerken Kir de, söylenceye göre yayan olarak, evine döndü. Dijon'a Müttefiklerle aynı anda girdi ve derhal şehrin kurtarıcılarından biri olarak kabul edildi. Savaş döneminde kazandığı popülerlik sayesinde Dijon'un belediye başkanı seçildi ve 1968 yılındaki ölümüne kadar bu pozisyonda kaldığı gibi mecliste şehrin milletvekilliğini üstlendi. Şehrin önde gelen ürünlerinin hararetli bir propagandasını yaptı; bunların arasında belediye binasına

gelen konuklarına ikram ettiği *crème de cassis* de vardı. Çeşitli üreticiler bu likörü satmak için Kir'in ismini kullanmak istediğinde teklifi memnuniyetle kabul ediyordu. Ölümünün ardından üreticiler isim hakkı yüzünden mahkemelik oldu, ancak blanc-cass artık Kir adını almıştı. Bugün bu kokteyl için hem Fransa'da hem de yurtdışında bu isim kullanılmaktadır.

Kir kokteylinin birçok farklı versiyonu vardır. Bunlardan belki de en iyi bilineni, normal şarap yerine köpüklü şarabın kullanıldığı Kir Royale'dir, ama Fransa'da birçok yöresel Kir versiyonu da vardır. Elma şarabıyla karıştırılan Crème de cassis Kir Normand veya Kir Breton olarak anılırken Nantes'ta yerel Muscadet şarabıyla karıştırıldığında Kir Nantais adını alır. Kırmızı şarapla karıştırılan Crème de cassis, ideolojik tercihlere göre Kir Communard veya Kir Cardinal olarak adlandırılır.

Dijon barmenleri ayrıca Rahip Kir'in Soğuk Savaş boyunca barışı desteklemek için Sovyetler Birliği ile yaptığı kültürel alışveriş şerefine adlandırılan Kir Khrushchev (yani Kir Kruşçev, veya kısaltılmış haliyle KK) isimli bir kokteyl de yaratmıştır. (Bu kokteyl crème de cassis, beyaz şarap ve votkayla hazırlanır; kısacası siyasi farklılıkları unutturacağı kesin bir içkidir.) Kruşçev 1960'daki Fransa ziyaretinde Dijon'u ziyaret de etmiştir, ancak ne yazık ki Rahip Kir'le tanışamamıştır: görünen odur ki Katolik Kilisesi imansız Sovyetlere karşı çok dost canlısı bir tavır takınacağından korktukları Kir'i sudan bir bahaneyle Dijon'dan uzaklaştırmıştır. Kruşçev anılarında bu direniş kahramanıyla tanışamamış olmaktan duyduğu üzüntüden bahsettiği gibi Dijon halkının kendisini büyük bir sıcaklıkla karşılamasından duyduğu mutluluğu da anlatır.[2]

Fransız Direnişi'nin diğer birçok öyküsü için geçerli olduğu gibi Rahip Kir efsanesinde de neyin gerçek neyin kurgu olduğunu ayırt etmek oldukça güçtür. Ancak, kısmen adını taşıyan lezzetli içki ve bunun Fransızların savaş dönemin-

deki düşüncelerine dair ifade ettiği şeyler sayesinde olsa da etrafında oluşan efsanesinin ne denli uzaklara seyahat ettiğinin altını çizmeye değer. İkinci Dünya Savaşı'ndan bu yana Fransızlar bir dış güç saldırısı olmaksızın yaşadıkları en uzun dönemin tadını çıkarmaktadır. Bu uzun barış döneminde bile yenilgi ve işgalin açtığı yaralar uzun süre sarılamadı. Üstelik Fransa kendi içinde yaşayacağı daha başka çatışmalara gebeydi.

# 51 | FRANSA VE BİRLEŞİK DEVLETLER: ÖZGÜRLÜKTEN HİDDETE

Fransa'nın düşman işgalinden kurtuluşu, Müttefiklerin 6 Haziran 1944'te 150.000 Amerikalı, İngiliz ve Kanadalı askerle Normandiya sahillerine çıkmasıyla başladı. Fransızların büyük kısmı Almanların ülkeden atıldığını görmekten memnundu ve yerlerine geçerek yiyecek, kahve, sigara ve yıllardır tadını çıkaramadıkları temel ürünleri getiren Müttefik askerlerine müteşekkirdi. Kendinden geçmiş kalabalıkların Müttefikleri alkış ve tezahüratlarla karşıladığı görüntüler, düşman işgalinden kurtuluşun simge haline gelen örneklerinden oldu. Fransa'nın kasaba ve şehirleri, özgür olmalarını sağlayan saldırı yüzünden ödedikleri korkunç bedeli unutmasalar bile eski bağımsızlıklarına kavuşmanın tadını çıkardılar.

Normandiya Çıkarması Atlantik'in iki yakasında da duyguları harekete geçiren bir hatıra olarak yer etti. Her yıl çıkartma bölgelerine ve müzelerle, anıtlarla ve çıkartmada ölenlerin sarsıcı mezarlarıyla dolu civardaki kasabalara milyonlarca turist gelir. Ziyaret edilen yerlerin büyük kısmı, Normandiya Çıkarması'nın yapıldığı beş sahil bandından dördüne (Omaha, Gold, Juno ve Sword) sahip olan Fransa'nın Calvados *département*'ında bulunur. Çıkarma kuvvetleri iç kısımlara doğru ilerledikçe Normandiya kırsalının küçük kasabaları ve köyleriyle karşılaşmıştı. Yerel halkla olan etkileşimleri bu dönemi anlatan çok sayıdaki savaş hatıratının en ilgi çekici kısımlarını oluşturmaktadır.

Normandiya'nın spesiyallerinden biri olan ve Calvados da denen elma şarabı brendisinin bu anma toplantılarında

ayrı bir yeri vardır. Eski adı olan *eau-de-vie de cidre* bu içkinin yerel elma şarabından damıtılarak yapıldığını hatırlatan bir isimdir. Bu damıtma geleneği on altıncı yüzyılda başlamıştır. Gerçek bir Calvados en az iki yıl boyunca meşe fıçılarda bekletilir, böylece altın rengini alır ve daha kolay içimli bir tada sahip olur. Amerikan askerleri hem elma şarabını hem de genelde yüzde 42 oranında alkol içerdiği için dikkatli olmalarını gerektiren Calvados'u çok sevdi. Calvados'un asker çakmaklarında yakıt olarak bile kullanılabileceği söyleniyordu. Her iki dünya savaşında da orduların silah endüstrisinde kullanmak için Calvados sipariş etmiş oldukları göz önünde bulundurulursa bu fikir çok da absürt gelmeyebilir. Calvados üreticilerini ürünleri için bir AOC etiketi almaya yönelten de sevgili ürünlerine yapılan bu muameleydi. 1942 yılında aldıkları AOC sayesinde brendileri artık başka amaçlarla kullanılamayacaktı.

Bağımsızlığın verdiği neşeli ruh hali ne yazık ki çok uzun sürmedi. Düşmandan kurtuluşun ilk haftalarında dahi bazı Amerikan güçleri pek sıcak bir tavırla karşılanmadı ve Amerikalı komutanlar Fransız mevkidaşlarına öfkelenmeye başladı. 1945 yılında ABD ordusu Fransa'da görev yapan Amerikan askerleri için *Fransızlar Hakkında 112 Şikâyet* başlıklı olağanüstü bir kitapçık bastı. Kitapçıkta askerlerin (Fransızların nankör, kibirli, korkak, insanları küçük gören, pis, sarımsak kokulu oldukları vb. gibi) ortak şikâyetlerinden etkileyici bir seçki sunuluyor, sonra bu iddiaların hepsi tek tek ayrıntılı olarak çürütülüyor, Amerikalılara Fransızların işgal döneminde yaşadıkları yoksunluklar ve dünya medeniyetine yaptıkları katkılar hatırlatılıyordu. Kitapçığın bir bölümünün, açık biçimde daha verimli, daha temiz ve daha cesur olan Almanların Amerika için daha doğal müttefikler olacağı fikrinin çürütülmesine ayrılmış olması, daha bu erken tarihte bile savaştan sonraki ilişkilerde sorunlar yaşanmaya başlaya-

cağının bir göstergesiydi. Ilginç biçimde Fransız yemekleri hakkındaki tek şikâyet bu yemeklerin askerlere yeterince verilmiyor oluşuydu.[1]

Almanların 1945 Mayıs'ında teslim olmasının ardından toparlanma sürecinin zorlukları ve Soğuk Savaş siyaseti ilişkileri birçok bakımdan daha da karmaşık hale getirince Fransızlar ile Amerikalılar arasındaki gerginlikte yeni bir dönem başladı. Bunun en görünebilir olduğu alanlardan biri, siyasi sabrın tükendiği dönemde abartılı bir sembolik önem kazanarak irili ufaklı gerginliklere sebep olan gastronomiydi.

İlk gerginliklerden biri 1950'de Fransa'nın Coca-Cola'yı yasaklama ihtimali gündeme gelince yaşandı. Uzun ve saldırgan bir pazarlama geçmişi ve İkinci Dünya Savaşı sırasındaki vatansever çabaları nedeniyle Coca-Cola ABD'nin ve temsil ettiği her şeyin, kapitalizmin, serbest piyasanın ve inatçı bir antikomünizmin en önemli sembollerinden biri haline gelmişti. Şirket siyasi bir tavır sergilemekten de çekinmiyordu; yönetim kurulu başkanı James Farley 1950'de şöyle demişti: "Amerikalıların totaliter komünizmin saldırgan, imansız ve aldatıcı uygulamalarına meydan okuma zamanı geldi."[2] Bu açık duruşu nedeniyle içecek Avrupalı komünistler arasında hiç sevilmiyordu ve bunlar savaştan sonra Avrupa'da yer edinme çabaları göstermeye başlayan Coca-Cola'nın yaratacağı rekabetten endişe eden yerel içecek üreticileriyle güçlerini birleştirdi.

Fransa'da Ulusal Meclis'teki en büyük parti, halkın dörtte birinin daimi desteğine sahip olan Komünist Parti idi. Bu durum Fransa'yı ortaya çıkmaya başlayan Soğuk Savaş'ta hem ABD hem de Sovyetler Birliği Avrupalı halkları kendi yanlarına çekmek için çabalarken kilit bir muharebe alanı haline getirdi. Fransız komünistler savaş sonrası dönemde ABD'nin ülke üzerindeki etkisinin çok büyümüş olmasından rahatsızdı ve Coca-Cola'nın 1948'de Fransa'da şişeleme tesisleri açma




1945 ilkbaharında Victor Kobas isimli bir ABD sıhhiye askeri birkaç ay sürecek bir görev için Paris'e geldi. Burada geçirdiği süre zarfında kartpostal ve fotoğraflar biriktirdi. Sakladıkları arasında ABD Ordusu tarafından basılmış ve düşman işgalinden kurtulmuş başkentin haritalarının yanı sıra turistik bilgiler veren faydalı bir broşür de vardı. Koleksiyonunu oğluna bıraktı ve bu broşür, bu kitabın yazımı sırasında torunu Jeni Mitchell tarafından keşfedildi. Broşürün üstündeki çizim bir yandan Amerikalıların Paris'in sunduğu kültürel zenginlikler arasında neleri önemli gördüklerini yansıtırken bir yandan da ABD'nin savaş sonrası dönemde Fransızları çok kızdıran baskın konumunu tedbirsizce gözler önüne seriyor. George Kobas ve Linda Grace-Kobas arşivinden.

planlarını ifşa etmesinin ardından bu ürkütücü Amerikanlaşmaya "koka-kolonizasyon" adını taktılar. Bu görüşe göre Coca-Cola, Amerika'nın Fransa'ya boyun eğdirme çabasının, Marshall Planı ve NATO gibi daha açık yöntemleri alttan alta destekleyen bir çeşit kültürel yıkım yaratma gayretinin bir diğer semptomuydu. Amerika'nın siyasi, askeri, ekonomik ve kültürel alanda yeni tadına vardığı hegemonyanın sürekli daha da pekişiyor olması, Avrupa'nın en eski güçlerinden biri olan ülkede endişe yaratmaya başladı.

Coca-Cola'ya tek karşı çıkanlar komünistler değildi. Fransız şarap, meyve suyu ve maden suyu üreticileri de adil olmayan bir rekabetle karşı karşıya kalmaktan korkuyordu. Öte yandan kamu sağlığı eylemcileri bu içeceği bağımlılık yaratıcı olmakla suçluyor, hatta zehirli olabileceğini öne sürüyordu. İçeceğe muhalefet edenlerden oluşan bir koalisyon 1950'de Ulusal Meclis'te bir oylama düzenledi. Komünistlerin Cocal-Cola'yı doğrudan yasaklama teklifi reddedilince, hükümetin "bitkisel özlerden üretilen alkolsüz içecekleri" (yani Coca-Cola'yı) yasaklama yetkisine sahip olmasının önünü açan daha ılımlı bir teklif sunuldu. Bu önerge kabul edildi, ancak doğrudan bir yasaklama yetkisi vermediği için gerçek bir etkisi yoktu.

Atlantik'in iki kıyısı arasında yıllarca süren ve hükümet mensuplarını devreye sokan yasal mücadelelerin sonunda Coca-Cola sonunda Fransa'daki faaliyetlerine başladı. Ancak Fransa halkı bu içeceği tümüyle bağrına basmadı; bugün bile Fransa (İtalya'yla birlikte) Avrupa'da kişi başına düşen Coca-Cola tüketiminde en son sıradadır. Bu miktar ABD tüketiminin üçte biri civarındadır. Ancak Coca-Cola yine de diğer ülkelerde olduğu gibi tasasız ve gençliğe özgü bir zevk arayışı tarzını sembolize etmeyi başardı. Jean-Luc Godard 1966 tarihli *Masculin Féminin* filminde Fransız gençlerini "Marx'ın ve Coca-Cola'nın çocukları" olarak niteliyordu.

Amerikan basını ve kamuoyu Fransızların Coca-Cola'ya olan muhalefetinden memnun değildi ve verdikleri tepki gastronomik ticaretin geleceğinde yaşanacak çok sayıda çatışmanın habercisiydi. Farley "Coca-Cola Fransa'yı Nazilerin elinden kurtararak bugün komünist milletvekillerinin mecliste bulunabilmesini mümkün kılan Amerikan askerlerinin sağlığına zarar vermedi" diyordu.[3] Bazı isimler de ABD'yi Fransız şaraplarının ithalatını yasaklamaya davet ediyordu. Kriz bu denli keskin önlemler alınmadan çözüldüyse de sonraki yıllarda ABD kamu sağlığını gerekçe göstererek veya siyasi nedenlerle Fransız ürünlerini ne zaman yasaklayacak olsa yeni tartışmalar ortaya çıktı.

En sık yasaklanan ürünlerden biri daha önce bahsettiğimiz gibi peynirdi. İkinci Dünya Savaşı'ndan önce ABD'de peynirle ilgili çok az düzenleme vardı ama 1949 yılında pastörize edilmemiş sütten yapılıp altmış günden az dinlendirilen peynirlerin ithalatı yasaklandı. Bu yasak Fransa peynir endüstrisinin ciddi bir kısmını, özellikle de Normandiya'daki Camembert üreticilerini ilgilendiriyordu. 1990'larda FDA çiğ sütten yapılan tüm peynirleri yasaklama noktasına geldiyse de bu fikirden vazgeçti. Ancak 2014'te çiğ sütten yapılan peynirlerdeki kabul edilebilir azami bakteri miktarını aşağıya çekince aralarında Roquefort, Saint-Nectaire, Morbier ve Tomme de Savoie gibi Fransız peynirlerinin en iyi örneklerinden bazılarının olduğu çok sayıda ürün yasaklanmış oldu. Yeni teftiş düzenlemeleri bu yasağın ortadan kalkmasını sağladıysa da kızgınlık ve belirsizlikle dolu bir atmosfer baki kaldı. Fransız peynir üreticileri Amerikan yasakları karşısında deliye dönmeye devam ediyor. Bu anlaşmazlık yalnızca küçük bir kültürel farktan mı ileri geliyor ve Amerikalılar çiğ süt konusunda titizliğili abartıyorlar mı? Yoksa bu yasaklar siyasi ve ekonomik amaçlar mı taşıyor? Cevap her ne olursa olsun Fransızların aynı şekilde misilleme yapmaları mümkün de-

ğildir, çünkü Fransa (sıla hasreti çeken Amerikalılar için ithal edilen Cheez Whiz gibi işlenmiş peynir ürünlerini saymazsak) Amerika'dan neredeyse hiç peynir ithal etmez.

Amerikalıların Fransız peynirlerine darbe vuran hareketlerinin nedenlerini okumak bazen hiç de zor değildir. ABD'de Roquefort peynirine uygulanan gümrük vergisine arka arkaya yapılan zamlar, Avrupa'nın ABD'den ithal edilen hormonlu sığır etini yasaklamasına açıkça misilleme yapılmasının bir sonucudur: 1999'da yapılan yüzde yüzlük zammı 2009'da George W. Bush yönetiminin son günlerinde yapılan ve Fransız yer mantarı ile foie gras'ı da içeren (ki bu neyse ki Obama döneminde geri alınmıştır) tümüyle felç edici yüzde 300'lük bir zam takip etmiştir. Yılda yalnızca birkaç yüz ton ihraç edilen ve toplam satışların ancak yüzde ikisini oluşturan Roquefort peynirine olan bu odaklanma biraz şaşırtıcıdır. Görünüşe göre tıpkı savaş sonrasında Coca-Cola'nın ABD'nin bir sembolü haline gelmesi gibi Roquefort da "peynir yiyici teslim olmuş maymunlar" döneminde Fransa'yı simgeler hale gelmiştir.[4]

Ruqefort'a uygulanan gümrük vergisine getirilen 1999 zammı modern Fransa'nın en ünlü yiyecek aktivizmi eylemlerinden birine neden oldu: José Bové isimli bir Roquefort koyunu yetiştiricisi Millau'daki bir McDonald's inşaatını sabote etti. Uzun süredir yerel bir gıda aktivisti olan Bové yeni verginin Roquefort bölgesine vereceği zarara ve gıda zincirinin hormonlu et kullandığına dikkat çekmek istemişti. Girişiminin başlı başına anti-Amerikancı bir girişim değil, tarımın endüstriyelleşmesi ve yerel gıda geleneklerinin yok edilmesine karşı uzun süredir yürüttüğü muhalefetle tutarlı olarak, daha genel bir küreselleşme karşıtı tavrın bir parçası olduğunu belirtmişti. İşlediği suç için altı hafta hapiste kaldıysa da bu olay ulusal siyasete adım atmasına ve iki defa Avrupa Parlamentosuna seçilmesine giden yolu açtı. 2007 yılında

Cumhurbaşkanlığına aday oldu ve 400.000'den fazla oy aldı. Siyasi aktiviteleri Fransa'da yoğun tartışmalar yarattı ancak gıda konusundaki fikirleri çoğu insan için hiç de uç noktalarda değildi.

Bu olayı ve Fransa'da anti-Amerikancılığın yıllar içindeki yükselişini göz önünde bulundurunca, Amerikalılar çoğu Fransız'ın bir McDonald's restoranına adım dahi atmayacağını düşünüyor olabilir. Bunlar elbette "abur cubur" dediğimiz yiyecekler için çirkin bir Fransız hakareti olan *malbouffe*, yani "kötü yiyecek" ifadesinin ortaya çıkmasında rol oynamıştır.[5] Ancak Fransa McDonald's'ın dünya çapında en kârlı ikinci pazarıdır ve sevimli McDo lakabıyla anılır. Şunu da belirtmeliyiz ki, Fransa'daki bir McDonald's Amerika'daki versiyonundan dağlar kadar farklıdır. Fransız damak tadına keskin bir şekilde adapte olan şirket, kruvasan ve bagetlerden Roquefort burger ve Le Croque McDo'ya kadar çeşitli özgün seçenekler sunar. Kırmızı et çayırlarda beslenen sığırlardan gelir ve tavuklar klorla yıkanmaz (zira bu Amerikan alışkanlığı Avrupa Birliği'nde yasaklanmıştır). Birçok şubesi fast-food dükkânlarından çok kafelere benzeyecek şekilde dekore edilmiştir. Halkın alışkanlıkları ve damak tadı hakkındaki klişeler düşünüldüğünde McDonald's'ın ülkedeki popülerliği yersiz görünse de Fransızların burada yemeye neden tenezzül ettiği bu açıklamalarla anlaşılabilir.

McDonald's Fransa'da 1970'li yıllarda yayılırken, Fransa da ABD'ye gastronomi yelpazesinin tam diğer ucundaki bir trendi ihraç ediyordu: *nouvelle cuisine*. Bu yeni yemek pişirme yaklaşımının kökleri kısmen de olsa hem Fransa'da hem de ABD'de ciddi sosyal çalkantıların yaşandığı 1968 yılına kadar takip edilebilir. Amerika'nın Vietnam'da yürüttüğü ve kamuoyunda tepki çeken savaş, Charles de Gaulle hükümetinin giderek artan otoriter ve muhafazakâr tavrına duyulan rahatsızlıkla bir araya gelerek Fransız gençliği arasında da bir öfke

ve protesto kaynağı haline geldi. Solun geleneksel muhalefet partileri çökmüş, bu da etkin siyasi ifade için eldeki imkânları azaltmıştı. 1968 yılının Mayıs ayında sendikalar radikal reformlar talep eden protestocu öğrencilere katılınca Fransa haftalar boyunca genel grev ve gösterilerle felç oldu. Paris'in Latin Mahallesine yayılan barikatların gerisinde ayaklanmalar sürüyor ve devrim hiç olmadığı kadar yakın görünüyordu. Hükümet sonunda bir yandan yeni seçim ve sınırlı sayıda imtiyaz sözü verip bir yandan da düzeni sağlamak için güç kullanacağını tehditkâr biçimde ima ederek sendikaları ve orta sınıfı ayaklanmadan vazgeçirdi. Protestolar yavaşça dindi, ancak "1968 Mayıs'ı" Fransız toplumunda devasa bir yankı uyandırdı ve yeni neslin siyasete, edebiyata, sinemaya, akademiye ve hayatın birçok diğer veçhesine yönelik olarak düzen karşıtı bir yaklaşım benimsemesini sağladı.

Sosyal ve kültürel alanda konformizm ve statükoya karşı bu büyük meydan okuma gastronomi alanında da yankı getirdi. Henri Gault ve Christian Millau gibi yemek eleştirmenleri ve Paul Bocuse, Jean ve Pierre Troisgros ve Roger Vergé gibi yetenekli şefler kalıplaşmış fikirlere zaten halihazırda meydan okuyordu. Tıpkı Fransız Devrimi'nin eski rejim mutfağında bir sarsıntıya sebebiyet vermiş olması gibi, 1968 başkaldırısı da kuralları önceki yüzyılda Auguste Escoffier tarafından titizlikle oluşturulan *cuisine classique*'e doğrudan kafa tutmayı kolaylaştırdı. Altmış yılın ardından Fransız şefleri hâlâ Escoffier'nin yöntem ve tariflerine göre yetiştiriliyor ve bunlara riayet etmeleri bekleniyordu. Yeniliğe ve deneye çok az yer vardı. 1968'de çok çeşitli sosyal akımların patlak verişiyle ortaya çıkmak için elverişli bir ortam yakalayan nouvelle cuisine, yemek pişirme biçiminde kökten bir değişim yarattı. Dört temel değeri olan gerçeklik, hafiflik, basitlik ve hayal gücü, birçok bakımdan Mayıs 1968 protestocularının da benimsediği değerlerdi.[6]

*Nouvelle cuisine* terimini Gault ve Miliau 1973 tarihli bir makaleyle popülerleştirdi ve sonraki yıllarda çok tanınmış hale gelecek olan bu mutfağın özünü yakalayan "on emir" tanımladı. Yöresel pazardan alınan taze malzemelerin kullanımı, çok daha kısa pişirme süresi ve ağır soslar ve marinatlar yerine taze otların kullanımıyla yiyeceklerin doğal tadı korunmalıydı. Bu da yeni oluşturulan biçimlerde sunulan, çok daha nazik ve sağlıklı bir pişirme tarzıyla sonuçlandı. Şefler daima yaratıcı olmalı, ancak aşırı karmaşıklığa kaçmamalıydı. Yenilikçi yemekler yaratmak için yöresel tarifler yabancı lezzetlerle (özellikle Asya'dan gelenlerle) karıştırılabiliyordu ve mutfak robotu ve mikrodalga fırın gibi zamandan tasarruf sağlayan modern cihazlar artık bir günah muamelesi görmüyordu. Eğer bunlar arasında size tanıdık gelen ilkeler varsa yanılmıyorsunuz: bu dönemde Waverley Root'un *New York Times*'ta değindiği gibi *nouvelle cuisine* devrimden ziyade bir restorasyon, Escoffier'nin Fransız *haute cuisine*'ini gösterişli bir mutfağa dönüştürmesiyle modası geçen daha doğal mutfak geleneklerine bir geri dönme girişimiydi.[7]

Birçok şef ve eleştirmen nouvelle cuisine'i küçümsedi, ancak bu yalnızca Fransa'da değil ABD'de klişeleşmeye başladığı 1980'li yıllara kadar popülerliğini koruyan bir mutfak trendi haline gelmesine engel olmadı. Etkisi tümüyle yok olmadı zira taze ve yerel ürünlere ve daha hafif yemeklere vurgu yapan en temel ilkeleri Atlantik'in iki yakasında da yeni stillerin içine dâhil edildi. Kaliforniya'da 1980'li ve 1990'lı yıllarda ortaya çıkan ve bazen "Kaliforniya-Fransız mutfağı" olarak da anılan "Yeni Amerikan mutfağı" akımı nouvelle cuisine yaklaşımını benimsemişti. Nouvelle cuisine ayrıca dünyada birçok farklı çeşitleri olan füzyon mutfağına da ilham vermiştir.

McDonald's ve nouvelle cuisine'in 1970'lerde Atlantik'i karşılıklı olarak farklı yönlerde geçişi belki de rastlantı değildir. İki ülke arasındaki temel farklar, Amerikan hegemon-

yasının yükselişiyle Fransa'da ortaya çıkan güçlü Amerikan karşıtlığı ve bunun Amerika'da çoğu insanda refleks olarak yarattığı Fransız karşıtlığı çok abartılmıştır. Nouvelle cuisine ve McDonald's arasındaki derin uçurum, iki medeniyetin aralarında bir köprü kurulamayacak kadar ayrı olduğunu ima etmek için kullanılır. Ancak Fransa'da McDonald's'ın popülerliği ve modern Amerikan pişirme tarzının Fransız kökenleri farklı bir imada, ortak beşeri değerler ve alışkanlıklar ile mesafeden ziyade farklılık imasında bulunur. Aslında İkinci Dünya Savaşı'ndan bu yana Fransız-Amerikan ilişkileri genel olarak kabul edilenden daha yakındır ve hızla değişen dünyadaki siyasi ve kültürel kaygılara ayna tutar. Dönüşümlü olarak birbirimize hem hayranlık duyar hem de küçümseyle bakarız; ortak devrim ve demokrasi tarihimizi yüceltirken bu geleneği dünyada en iyi kimin temsil ettiği konusunda rekabet ederiz. Her iki ülkenin de diğerinin kültürü tarafından ele geçirilmeye karşı duyduğu korku gastronomi alanındaki alışverişi zedelese de aslında iki kültür de birbirlerinin kültürel yan ürünleriyle doludur. Her iki taraf da kendisini diğerinden daha üstün görür, ancak bu (her ne kadar homurdanarak kabul edilse de) diğer tarafın başardıklarına duyulan saygının küstahlık içeren halidir.

Hem Fransa hem de ABD bambaşka şeyleri hedef aldıkları doğru olsa da tutkulu ülkelerdir ancak ilişkilerin en olumsuz yanlarını dahi alt etmek için yeteri kadar karşılıklı gayret ve takdir de vardır. Siyasilerimiz bugün dünyayı etkileyen trajedi ve belirsizlikler hakkında çatışma içinde olsa bile gastronomi alanında dostluğun ışıltısı görülür: ABD'deki butik yiyecek üretim hareketi Fransa'nın yöresel gelenekleriyle birçok ortak noktaya sahiptir ve iki ülkenin birbirinin mutfağına olan beğenisi, Paris ile New York fanuslarının dışına çıkarak artmıştır. Yemeği geniş sosyal ve siyasi bağlamından tümüyle ayrı tutmak asla mümkün olmasa da yemek, farklı

sınırlar dâhilinde yaşayan insanlara birbirleriyle etkileşime ve tartışmaya girmek, kaba propaganda ve içi boş klişelerin ötesinden birbirlerini anlamak için bir alan sunar. Kitabımızın kültür alışverişinin bu biçimine, küçük de olsa bir katkıda bulunduğunu umuyoruz.

# 52 | SONUÇ

Dünya üzerindeki en romantik yerlerden birini sıradanlaştırmak mümkün olabilir mi? Muhtemelen olamaz ama yine de kitabımızın Fransa ve Fransızlarla ilgili bazı efsanelerin anlamsızlığını ortaya koyduğunu umuyoruz. Evet, çoğu Fransız yerel pazarlardan bulduğu yöresel ürünler alır ancak banliyölerdeki dev *hypermarché*'lere gidip (ki bunlar her yerdeki gibi uzun abur cubur reyonlarıyla doludur) erzak stoğu da yapar. Fransızlar arasında obezite daha az, genel sağlık düzeyi daha yüksek olabilir ama Amerika seviyelerine ulaşma yolunda ilerlemektedirler: otuz yaş üstü Fransızların yarısından fazlası aşırı kiloludur ve daha önce bahsettiğimiz gibi fast-food ve işlenmiş gıda Fransız beslenme alışkanlıklarının arasına giren dev yollar açmıştır. Bugün Paris'te seçkin bir yemeğin tadını çıkarmak elbette mümkündür, ancak başkentin çamur gibi yemekleri ısıtıp servis ederek şehrin yüzyıllar içinde oluşturduğu gastronomi mirasının saygınlığını zedeleyen korkunç restoranları da vardır. Kısacası Fransızların bazı alışkanlık ve tercihleri kendi mutfaklarını istisnai sayışlarını haklı çıkarabilir (Fransızlar mutfaklarına ve yeme alışkanlıklarına diğer birçok halka göre gerçekten de çok büyük önem verir ve dünyanın en iyi gastronomi geleneklerinden birine sahiptir) ama Fransızların birçok bakımdan başkalarından pek farklı olmadığının da altını çizmemiz gerekir.

Örneğin kitap boyunca defalarca değindiğimiz bir mesele, zengin ve yoksul insanların yedikleri arasında genellikle dağlar kadar fark oluşuydu. Kelt elitleri *cervois* yerine Roma şarapları içerken elverişli şartlarda yaşayan keşişler hem Tan-

rıyı hem de midelerini mutlu etmenin yenilikçi yöntemlerini bulmuştu. Soylular (en azından Catherine de' Medici ve XIV. Louis sebzeleri daha asil bir konuma yerleştirene kadar) ateşte kızartılmış etlerle ziyafet çekerken köylüler sebzeyle idare ediyordu. Egzotik baharatlar ve şeker kısa süre öncesine kadar varlıklıların ulaşabildiği ürünlerdi ve zengin vatandaşlar kuşatma ve savaş dönemlerinde dahi alışkın oldukları lezzetlere ulaşmayı sürdürüyordu. Durum bugün de aşağı yukarı böyledir ve bu yalnızca Fransa için geçerli değildir. En büyük şeflere ve en iyi restoranlara fazla dikkat gösterilmesi bazen bütün bir ulusun mutfağının üst sınıfların yeme alışkanlıklarıyla özdeşleştirilmesine neden olur. Sıradan insanların günlük yemekleri, trend yaratma gücüne sahip gurmeler kıyıda köşede kalmış ilginç bir yemeği veya malzemeyi gün yüzüne çıkarıp buna günümüze ait bir "asalet" ya da değer bahşetmediği sürece pek fazla ilgi uyandırmaz.

Kısacası yediklerimiz, toplumlarımızda çatlaklar yaratan bölünmeler ve eşitsizlikler hakkında çok şey anlatabilir. Belirli bir yöre veya alanda yemekle ilişkili siyasi, ekonomik ve sosyal alışkanlıkların oluşturduğu yemek kültürü ve tercihlerini inceleyerek bir toplumda kimin en büyük gücü elinde bulundurduğu, bunların ne tip değerleri öne çıkardığı ve üstün konumlarını nasıl korudukları hakkında bir sürü şey öğrenebiliriz. Ayrıca en yoksul topluluklar, bunların yalnızca karınlarını doyurmak ve hayatta kalmak için uğraşırken karşı karşıya kaldıkları kısıtlamalar ve bunun içlerinde yaşadığı toplumun geneli bakımından neler anlattığı konusunda da bilgi edinmemizi sağlayabilirler. Son olarak, beğenilerin zaman içinde değişimi ya da inovasyon, keşif veya savaşın yarattığı yıkımlarla bu dengelerin nasıl değiştiğini de görmemize yardımcı olabilirler. "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim," diyen Brillat-Savarin, bereketli bir çalışma sahasını önceden görenlerden olmuştur.[1]

Yemek kültürü kavramı ayrıca bu kitapta geçen ikinci bir temayı da keşfetmemize yardımcı oldu: Paris ve taşra arasındaki gerilim. Fransa'nın başkent dışındaki yörelerini ziyaret etmiş olan biri, Fransa'daki yöresel mutfakların ne denli uzun süredir birbirlerinden ayrışmış olduklarını ve kendi sınırları dışında tanınmadıklarını görünce büyük şaşkınlık yaşar. En klasik Fransız yemeklerinden bazıları ve muhteşem şarapların bir kısmı nispeten yakın zamana kadar neredeyse yalnızca kendi yörelerinde biliniyordu. Uluslararası alanda en büyük dikkati çeken Paris'in yemek dünyası olsa da Paris dışında yaşayan birçok Fransız başkentin yemeklerini küçümser ve kendi yöresel mutfaklarını tercih eder. Lyon'da, Marsilya'da, La Rochelle'de, Nantes'ta veya Fransa'nın diğer kasaba veya şehirlerinde biraz zaman geçirecek olursanız, muhtemelen aklınızı başınızdan alacak güzelliğe sahip ve tantanasızca ancak büyük bir gururla sunulan bir sürü yerel yemek olduğunu keşfedersiniz.

Teruar fikri bu yöresel yemekler ve bunlara olan sevgi bakımından çok önemlidir. Kitapta göstermiş olduğumuz gibi Fransızlar bu kavrama neredeyse dini bir bağlılık gösterir: yalnızca belirli mağaralarda dinlendirilebilen Roquefort peyniri, sadece belirli bir ahşaptan yapılan fıçılarda yıllandırılabilen konyak ve Burgonya'nın minyatür şarap *domaine*'leri buna bir örnektir. AOC sistemi ne denli katı olmaya çalışırsa çalışsın, yöntemleri bilimden ziyade simyayı andıran işlemlerle kendi memleketine has tatlar kazanan sayısız bal, istiridye ve tuz çeşidinin temeli teruar kavramıdır.

Teruar kavramı yiyecek ve şarap için kullanılsa da tarihsel anlatımız, bugün Fransa'da gücünü hâlâ koruyan bölgesel kimliklerin altında yatanın benzer yerelcilik kaideleri olduğunu ortaya koymuştur. Örneğin bir Breton, Bretonyalı, belki Breton dilini (Galce veya İskoççaya benzeyen bir Kelt dili) biraz da olsa bilen ve Bretonya şarkılarının neşeli ezgilerini

seven biridir. Breton mutfağının Fransa'nın en iyi mutfağı olduğuna neredeyse kesinlikle ikna olmuştur. Bretonya siyasi olarak Fransa'ya beş yüzyıl önce bağlanmış olsa da kendisini muhtemelen öncelikle Fransız değil, Bretonyalı olarak tanımlayacaktır. Bask bölgesinde, Languedoc'ta, Marsilya ve Strazburg kentlerinde ve Fransa'nın diğer birçok yerinde de benzer dinamikler söz konusudur. Bu durum Fransa'da milliyetçiliğin zayıf olduğu anlamına gelmez; tersine Fransızlar aşırı derecede vatanperver olabilmektedir. Ancak kimlikler ve yöresel bağlılıklar kat kat yapılanmıştır ve birinin memleketi ile Paris arasındaki çekişmeyi genelde Paris kaybeder. Bu bakımdan Fransa genelinde yöresel mutfakların ayakta kalmış olması ve ülke genelinde mutfakların çeşitliliği Fransız kimliğinin yekpare ve statik olmadığını gösteren faydalı bir örnektir.

Kitabımızın Fransa mutfağının da yekpare bir yapısı olmadığını ve buna neden olarak yalnızca yöresel mutfakların varlığının gösterilemeyeceğini ortaya koyduğunu umuyoruz. Bu uzun tarihi araştırmanın faydası, yabancı mutfakların Fransız gastronomisi üzerindeki muazzam etkilerini gözler önüne sermesidir. Aralarında şaraplar, likörler, hamur işleri, çikolatalar ve Provence'a özgü tatlar olan ve Fransız kökenli olduğu tartışmasız gözüken birçok gıda ürünü, aslında Fransa'da doğmamış, yüzyıllar içinde limanlarına gelerek kademeli olarak benimsenmiştir. Bu süreç genellikle hak ettiği kadar sevecenlikle aktarılmaz ve bu yabancı kaynaklı ürünler birçok durumda işgalin, fethin ve sömürgeciliğin ürünüdür. Bu sonuncu süreç henüz tamamlanmamıştır, zira on dokuzuncu ve yirminci yüzyıl sömürgelerinin mutfaklarının Fransız gastronomisine olan yavaş asimilasyonu hâlâ devam etmektedir ve ortaya çıkacak sonuçlar hâlâ kesin değildir.

Bu ayrıntılı tarihsel anlatının Front National gibi aşırı sağcı grupların yavanlığının, ilk bakışta göründüklerinden bile

daha gülünç olduklarının anlaşılmasına yardımcı olacağına inanıyoruz. Kruvasandan üzüm bağlarına, domatesten patatese, şekerden çikolataya her şeyin yabancı kökenli olduğu göz önüne alınınca, bu grupların mutfak geleneklerini saf ve yekpare bir Fransız kültürünü savunmak için kullanmaları daha da ahmakça görünür. Saf bir Fransız gastronomisi yoktur: Fransız gastronomisi her zaman dünyanın farklı yerlerinden gelen malzemeleri ve fikirleri kabul etmiş ve bu süreçte yüzyıllar boyu dünyanın en iyi mutfağı olmayı başarmıştır. Bu şemanın günümüzde değiştiğini düşünmek için bir neden yoktur ve FN'in mutfakta sürdürdüğü haçlı savaşının gerçek köklerinde yalnızca yabancı düşmanlığı bulunduğu mutlaka belirtilmelidir. FN'in son dönemdeki popülerliği endişe vericidir ve yiyecekleri hedef alan İslamcılık karşıtı kampanyalarına bakmak bu hareketin nasıl başarılı olduğuna dair bazı ipuçları sağlayabilir.

Sonuçta yemeğin, yemeğe çok büyük önem veren bir ülke hakkında birçok şeyi açıklayabilecek olması belki de öngörülmesi zor bir şey değildir. Fransa yirmi birinci yüzyılın ciddi zorlukları, dünya sahnesindeki kimliği ve evindeki sosyal çatışmalarla güreşirken, belki de gastronomi alışkanlıklarını ve eğilimlerini inceleyerek halkı ve siyaseti hakkında farklı bir anlayış edinebiliriz. Böyle yaparak toplumlarımızın sandığımızdan daha fazla ortak noktaya sahip olduğunu görmenin yeni yollarını keşfedebiliriz. Bu da hepimizin karşı karşıya kaldığı devasa küresel zorluklarla doğru şekilde başa çıkmak için ihtiyacımız olan türden bir işbirliğini teşvik edecektir. Üstelik bu yol boyunca yeni yiyecek ve içecekleri tatma, şimdiye kadar oluşturulmuş en lezzetli mutfaklardan birinin tadını çıkarma ve belki de bugün sofralarımızı süsleyen yiyecek ve şarapları oluşturmuş, kimisi çığır açıcı kimisi sıradan nitelikli tarihsel olaylara ve yüzyıllara yayılan alışverişe yeni bir değer verme fırsatı yakalayabiliriz. *Bon appétit*.

# TEŞEKKÜRLER

Kökenlere ilişkin hikâyelerden oluşan bir kitap yazdıktan sonra, bunların çoğunun bir Catherine de' Medici, bir Dom Pérignon, bir Napoleon veya bir Canon Kir gibi merkezi bir karaktere sahip olduğunu, onlarsız sevdiğimiz birçok şarabın ve yemeğin adını muhtemelen hiçbir zaman duymamış olacağımızı fark etmemek mümkün değildir. Bizim kendi hikâyemizin kahramanı şüphesiz bir kitap fikrine dair mütevazı bir gevezeliği basılmış gerçek bir kitaba dönüştüren editörümüz Carl Bromley'dir. Projemize dair iyimser inancı ve her daim mükemmelliğini koruyan tavsiye ve yorumları için ne kadar teşekkür etsek azdır. Bu kitap o olmasa var olmazdı.

*The New Press*'te müsveddelerimize hayat veren herkese, özellikle de Benjamin Woodward, Emily Albarillo ve Michael O'Connor'a teşekkür ederiz. Muhteşem menajerimiz Gary Morris ve David Black Agency'deki iş arkadaşlarına da teşekkürü bir borç biliriz. Henüz fikir aşamasındayken kitabımıza karşı büyük bir heyecan gösteren Gary'ye devamlı desteği ve teşviki için müteşekkiriz.

Kitapta kullanılacak görselleri bir araya getirmek kolay bir iş değildi ve bunu bizim için kolaylaştıran herkese çok teşekkür ederiz. Özellikle Yeşil Peri'nin yenilgisini kutlayan canlı posterleri kullanmamıza olanak tanıyan Musée Virtuel de l'Absinthe'den David Nathan-Maister'e ve Rabier'nin eski gülen inek çizimlerinizi kullanmamıza izin veren Les Amis de Benjamin Rabier'den Alain Cestari'ye çok teşekkürler. Ayrıca Bibliothèque Nationale de France, Bibliothèque Munici-

pale de Lyon, New York Public Library ve Stanford Üniversitesi'nin dijital arşivlerine minnettarız.

Yüzlerce sayfalık taslağı okumaya heves duyacak pek insan yoktur. Ebeveynlerimiz Greg Mitchell ve Barbara Bedway, Linda Grace-Kobas ve George Kobas ile Anna ve Alain Hénaut'ya çalışmalarımıza ayırdıkları zaman ve çok çeşitli biçimlerde verdikleri destek için çok büyük bir minnettarlık besliyoruz. Greg, Barbara ve Linda ilk taslağımızı okudu ve çok sayıda faydalı yorumlar ve önerilerde bulundu. Kitabın ismini Greg buldu, Barbara ise bize muazzam fayda sağlayacak kitap ve makaleler tedarik etti. Linda ve George, Jeni'nin büyükbabası Victor Kobas'tan miras kalmış önemli bir İkinci Dünya Savaşı hatıraları hazinesine sahipti; kitabın son bölümlerine ilham veren de bu oldu. Anna'nın usta bir aşçı oluşu (kendisi dünyanın en güzel çikolatalı musunu yapar) Stéphane'a çok genç yaşlarda yemek sevgisi aşıladı ve aileye katıldıktan sonra Jen'i Fransız mutfağının titizlik gerektiren kurallarıyla tanıştırdı. İlk başta imkânsız gözüken bu işi tamamlamamıza yardımcı oldukları için ebeveynlerimize ne kadar teşekkür etsek az.

Her ikimiz de kendi iş sahalarımızda, yardımları sayesinde yemek, şarap ve savaş tarihi üzerine bir şey biliyormuş gibi yazabilmemize olanak tanıyan muhteşem iş arkadaşlarına sahip olma şansını yakaladık. Stéphane Londra'da kendisini yorucu ancak neşeli profesyonel mutfak dünyasıyla tanıştıran üç Fransız şefine teşekkür eder: Jean Deillon, Erwan Puel ve Eric Langé. Stéphane'a ilk dişe dokunur peynir işini veren Zac Fingal-Rock Innes'e ve Knippenbergs *fromagerie*'sinde çalışırken seyahat etmesi ve yazması için cömertçe izin veren Ivo ve Kathy Knippenberg'e özel teşekkürler.

Jeni ise insanoğlunun savaşa olan eğilimi üzerine derinlemesine düşünmek için dünyadaki en iyi ortamlardan biri olduğu şüphe götürmeyen Londra'daki King's College'in Sa-

vaş Çalışmaları Bölümü'ndeki iş arkadaşlarına teşekkür eder. Bölümün kurucusu olan Sir Michael Howard akademisyenleri öteden beri "okunabilir bir tarih" yazımı üretme konusunda teşvik etmiştir ve Jeni bu bakımdan küçük de olsa bir katkıda bulunduğunu umar. Özel olarak kıymetli tavsiyeleri, verdikleri ilham ve samimi destekleri için David Betz, David Easter, Marcus Faulkner, Menisha Gor, Mark Hawkins-Dady, Rachel Kerr, Peter Neumann, Anne-Lucie Norton ve Michael Rainsborough'a teşekkür eder. Bunca yıl boyunca Savaş Çalışmaları topluluğunun bir üyesi olmak muazzam bir ayrıcalık olmuştur.

Son olarak, yalnızca tüm müsveddeleri okumakla kalmayıp kendisini güldüren tüm kısımlara dikkat çeken Michaela Poppe'ye ve hem candan dostlukları hem de mükemmel fotoğrafları için Lillian Hueber ve Karine Hénaut'ya teşekkür ederiz. Bu kitabı yazmaya devam etmemizi sağlayan, akıl sağlığımızı korumamıza, gülmeye devam etmemize yardımcı olan ve yaptığımızın iyi bir fikir olduğuna ikna olmuş halde kalmamıza katkıda bulunan tüm dostlarımıza ve ailemize, özellikle de Monica ve Keir Allen, Aicha Diakite, Johnny Kortlever ve Sonja Vilč, Lena ve Aglaya Figurkina, Louise, Tim ve Florence Fuller, Adam ve Renee Gibbs, John ve Bronagh Heaney, Christophe ve Betty Hénaut, Philippe Hénaut ve Anne-Sophie Guimard, Muraguri Murungi, Kristina Stevens, Tim ve Eline Sweijs ve Max Watson'a çok teşekkür ederiz. Bize yıllar boyunca ne kadar cesaret ve ilham verdiğinizi asla bilemeyeceksiniz. Hayatımızın bu denli akıllı ve dost canlısı insanlarla dolu olması şansına sahip olduğumuza inanmakta güçlük çekiyoruz. Nereye varacak olurlarsa olsunlar, gelecekteki maceralarımızın şerefine.

# TELAFFUZLAR

Aşağıda, metinde geçen belli başlı isimlerin okunuşlarını bulabilirsiniz. Kuşkusuz en doğru telaffuz için bazı harfleri biraz daha farklı seslendirmek icap eder (örneğin "r" sesi gırtlağa yakın bir yerden çıkarılmalıdır). Ancak aşağıdaki biçimde telaffuz edilmeleri anlaşılmalarına yetecektir.

Agincourt > Azenkur
Agnès > Anyes
Albigeois > Elbijua
Amboise > Ambuaz
Arles > Arl
Bayonne > Bayön
Bénédictine > Benediktin
Bourges > Burj
Calais > Kale
cassoulet > gessule
Champagne > Şampanye
Charlemagne > Şarlman
Descartes > Dekart
Desmoulins > Demulan
Fleur > Flör
François > Fransua
Garonne > Garon
Guadeloupe > Guadlup
Guérande > Gerand
Gironde > Jirond
Huguenot > Hügeno

Limoges > Limoj
Limousin > Limuzan
Loire > Luar
Louis > Lui
Louise > Luiz
Marseillaise > Marseyez
mousseux > mussö
Nantes > Nant
Narbonne > Narbon
Navarre > Navar
Paris > Pari
Parmentier > Parmontiye
Philippe > Filip
Poitiers > Puatiye
Provence > Provans
Rabelais > Rable
Reims > Rams
Roquefort > Roköfor
Rouen > Ruan
Saint Domingue > Sen Dumang
Versailles > Versay
Voltaire > Volter

# KAYNAKLAR

Bloch-Dano, Évelyne. *La fabuleuse histoire des légumes*. Paris: Le Livre de Poche, 2011.

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. Paris: Charpentier, 1860.

Conklin, Alice, Sarah Fishman, and Robert Zaretsky. *France and Its Empire Since 1870*. New York: Oxford University Press, 2015.

de l'Aulnoit, Béatrix, and Philippe Alexandre. *Des fourchettes dans les étoiles: brève histoire de la gastronomie française*. Paris: Fayard, 2010.

Dumas, Alexandre. *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris: A. Lemerre, 1873.

Favre, Joseph. *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire: modification de l'homme par l'alimentation*. Vol. 1. Paris: Librairie imprimerie des Halles et de la Bourse du Commerce, 1889.

Fernández-Armesto, Felipe. *Near a Thousand Tables: A History of Food*. New York: Free Press, 2002.

Flandrin, Jean-Louis, and Massimo Montanari, eds. *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. New York: Columbia University Press, 1999.

Guy, Christian. *Almanach historique de la gastronomie française*. Paris: Hachette, 1981.

Librairie Larousse. *Larousse Gastronomique*. Londra: Hamlyn, 2009.

Marty-Dufaut, Josy. *Cuisiniers et ouvrages culinaires du Moyen Âge*. Rennes: Éditions Ouest-France, 2016.

Pinkard, Susan. *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650–1800*. New York: Cambridge University Press, 2009.

Pitte, Jean-Robert. *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*. Paris: Fayard, 2005.

Rambourg, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du Moyen Âge au XXe siècle*. Paris: Perrin, 2011.

Robb, Graham. *The Discovery of France*. Londra: Picador, 2007.

Robinson, Jancis, ed. *The Oxford Companion to Wine*, 4th ed. Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 2015.
Terrier Robert, Valérie. *Il était une fois . . . L'histoire de nos plats.* Lyon: Éditions Stéphane Baches, 2011.
Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food.* 2. bas. Chichester, England: Wiley-Blackwell, 2009.
Vitaux, Jean, and Benoît France. *Dictionnaire du gastronome.* Paris: Presses Universitaires de France, 2008.
Wellman, Kathleen. *Queens and Mistresses of Renaissance France.* New Haven, CT: Yale University Press, 2013.

# NOTLAR

## 1. ATALARIMIZ GALYALILAR

Brun, Jean-Pierre ve Fanette Laubenheimer. *La viticulture en Gaule.* Özel sayı, *Gallia* 58, no. 1 (2001).

Laubenheimer, Fanette. "Le vin gaulois." *Revue des Études Anciennes* 91, sayı; 3–4 (1989): 5–22.

1. *"Et de vin, divin on devient."* François Rabelais, *Les songes drolatiques de Pantagruel: nouvelle edition augmentée* (St. Julien en Genevois: Arvensa Editions, 2015), 388.
2. MÖ birinci yüzyılda yaşayan Yunan tarihçi Sicilyalı Diodorus görkemli *Tarih Kütüphanesi* (cilt V, bölüm 26.3) adlı eserinde şöyle yazar: "Galyalılar şarap kullanımına ve tüccarların ülkelerine getirdiği şarabı tıka basa içmeye fazlasıyla bağımlıdır. Şarabı suyla karıştırmazlar ve müptela oldukları için bu içkiyi ılımlı biçimde tüketmeyerek sarhoş olduklarında serseme veya deliye dönerler. Sonuç olarak İtalyalı tüccarların çoğu, en belirgin nitelikleri olan para sevgisinin aşkına gelerek Galyalıların şaraba olan düşkünlüğünü bir devlet kuşu olarak görür. Şarabı ulaşıma uygun nehirlerden teknelerle veya arazilerden yük arabalarıyla taşıyan tüccarlar, karşılığında inanılmaz bedeller alır; bir sürahi şarabı bir köleyle takas eder, içkiden hizmetkâr kazanırlar."
3. İtalya'dan ithal edilen şarabın yılda yaklaşık 10 milyon litreye kadar çıktığı tahmin edilmektedir. Marsilya ve Narbonne limanlarında varan şarap ulaşıma uygun nehirler sayesinde Fransa'nın iç kesimlerine taşınabiliyordu. Jancis Robinson (Ed.), *The Oxford Companion to Wine*, 4. Basım (Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 2015), 151.
4. Livy, *History of Rome*, yayıma hazırlayan Canon Roberts (New York: E. P. Dutton and Co., 1912), cilt 5, bölüm 33.

5. Rod Phillips bu dönüşümü anlatan mükemmel bir makale yazmıştır. "Wine and Adulteration," *History Today* 50, no. 7 (2000): 31-37.

## 2. BÖBREK BAKİRESİ

Tallon, Alain ve Catherine Vincent. *Histoire du christianisme en France.* Paris: Armand Colin, 2014.

1. Bu uygulamayla ilgili çok fazla kanıt yoktur ancak Limoges'da Bebek İsa'nın böbrek yiyor oluşu bu şekilde açıklanır.

## 3. TABAKTAKİ BARBARLAR

Heather, Peter. *Empires and Barbarians.* Londra: Macmillan, 2009.
Lebecq, Stéphane. "Vivent les Mérovingiens!" *French Historical Studies* 19, no. 3 (1996): 765–77.
Scully, D. Eleanor ve Terence Scully. *Early French Cookery.* Ann Arbor: University of Michigan Press, 2002.
Wood, Ian. *The Merovingian Kingdoms, 450 –751.* New York: Routledge, 2014.

1. Klasik medeniyetleri barbarlardan ayırt etmede yiyeceklerin kullanımına ilişkin bkz. Massimo Montanari, "Food Systems and Models of Civilization," *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present,* Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari (Ed.) (New York: Columbia University Press, 1999) içinde, 69–78.
2. Sonradan Bizans İmparatorluğu olarak adlandırılan Doğu Roma İmparatorluğu bin yıl daha yaşayacaktı.
3. Alıntı: Scully ve Scully, *Early French Cookery,* 4. 1924 tarihli Shirley Howard Weber çevirisinden.

## 4. OBURLUĞA ÖVGÜ

Le Jan, Régine. *Les Mérovingiens.* Paris: Presses Universitaires de France, 2015.
Moulinier, Laurence. "Un témoin supplémentaire du rayonnement de sainte Radegonde au Moyen Age? La Vita domnae Juttae

(XIIe siécle)." *Bulletin de la Société des Antiquaires de l'Ouest* 15, nos. 3–4 (2001): 181-97.
Nisard, Charles. "Des rapports d'intimité entre Fortunat, sainte Radegonde et l'abbesse Agnès." *Comptes Rendus des Séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres* 33, no. 1 (1889): 30–49.
Venantius Fortunatus. *Poems to Friends*. Çeviren Joseph Pucci. Indianapolis: Hackett Publishing, 2010.

1. Venantius Fortunatus, *Poems to Friends*, 95.
2. Le Jan, Les *Mérovingiens*.
3. Venantius Fortunatus, *Poems to Friends*, 101.
4. Age., 98.
5. Age., 95–96.

## 5. ARKADA BIRAKILANLAR: POITOU'NUN KEÇİLERİ

Blanc, William ve Christophe Naudin. *Charles Martel et la Bataille de Poitiers: de l'histoire au mythe identitaire*. Paris: Libertalia, 2015.
Hoyland, Robert. *In God's Path: The Arab Conquests and the Creation of an Islamic Empire*. New York: Oxford University Press, 2017.

1. Fransa Tarım, Hayvancılık ve Balıkçılık Bakanlığı, Gıda Tarım ve Ormancılık Bölge Müdürlüğü'nün "Poitou-Charentes: premier pôle français de production de fromage de chèvre," istatistiklerine göre. Temmuz 2010, agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_R5410A14.pdf.
2. Bu ayrım ve birlik paradoksu hakkında bkz. Massimo Montanari, "Food Models and Cultural Identity." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari (Ed.) (New York: Columbia University Press, 1999), 191.
3. FranceAgriMer, *La filière lait de chèvre 2008–2013: une difficile adaptation de l'offre à la demande* (Montreuil: FranceAgriMer, 2014).

## 6. EN TATLI KRAL

Einhard ve Kekeme Notker. *Two Lives of Charlemagne*. Çeviren David Ganz. Londra: Penguin, 2008.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food.* 2. basım, Chichester, England: Wiley-Blackwell, 2009. Özellikle 1. Bölüm, "Collecting Honey."

1. Teruar tam bir çevirisi olmayan gerçek bir Fransız kavramıdır. Doğal çevrenin belirli bir ürünün tadına olan etkilerini anlatmak için kullanılır ve üretime coğrafi kısıtlama getiren Fransız AOC sisteminin temeli görevini görür. Teruarın ana unsurları iklim, ortalama yağış ve güneşlenme süresi, topoğrafya ve toprağın jeolojik özellikleridir. Çoğu Avrupa dışında olmak üzere, bu kavrama şüpheyle yaklaşanlar da vardır. Jancis Robinson (Ed.), *The Oxford Companion to Wine,* 4. Baskı. (Oxford, England: Oxford University Press, 2015), 737.
2. Leicester Üniversitesi'nin Tarih Çalışmaları Okulu *Capitulare de villis*'in faydalı bir çevirisini hazırlamıştır: www.le.ac.uk/hi/polyptyques/capitulare/latin2english.html.
3. Union Nationale de l'Apiculture Française istatistiği, www.unaf-apiculture.info.

## 7. DENİZDEN GELDİLER

Brownworth, Lars. *The Normans: From Raiders to Kings.* London: Crux Publishing, 2014.
Lafont, Olivier. "Le rôle du port de Rouen dans le commerce des drogues et des médicaments avec les Amériques." *Revue d'Histoire de la Pharmacie* 95, no. 359 (2008): 305–10.

1. "Bénédictine: de l'élixir de santé à la liqueur," *Ouest France,* 27 Eylül 2013.

## 8. FEODAL YEMEK

Birlouez, Eric. *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge.* Rennes: Éditions Ouest-France, 2015.
Montanari, Massimo. "Peasants, Warriors, Priests: Images of Society and Styles of Diet." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present,* Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari (Ed.), 178–85. New York: Columbia University Press, 1999.

1. Feodal döneme dair veri eksikliği sınıflar arasındaki ayrımı kesin rakamlarla tanımlamayı imkânsız kılar. Bu bölümde tarihçiler tarafından genel olarak kabul edilen yüzdeler kullanılmıştır.
2. Etin bu sembolik rolü hakkında bkz. Montanari, "Peasants, Warriors, Priests," 180. Etobur bir beslenme tarzının güçle ilişkilendirilmesi Fransa emperyalizminin doruk noktası olan on dokuzuncu ve yirminci yüzyılda tekrar ortaya çıkacaktı. Konuyla ilgili olarak bkz. Deborah Neill, "Finding the 'Ideal Diet': Nutrition, Culture and Dietary Practices in France and French Equatorial Africa, c. 1890s to 1920s," *Food and Foodways* 17, no. 1 (2009): 1–28.

## 9. KEŞİŞLER VE İNSANLAR

Jotischky, Andrew. *A Hermit's Cookbook: Monks, Food and Fasting in the Middle Ages*. London: Bloomsbury Academic, 2011.

Racinet, Philippe. *Moines et monastères en Occident au Moyen Âge*. Paris: Ellipses, 2007.

1. "Chapter 40: On the Measure of Drink," *The Rule of Saint Benedict*, http://www.osb.org/rb/text/rbemjo2.html#40.
2. APPED'in (Association de Promotion des Poissons des Etangs de la Dombes) yıllık raporlarından edinilmiştir. www.poissons-dedombes.fr/qsn/apped-association-de-promotion-du-poisson-des-etangs-de-dombes-8.php.
3. Catherine Jacquemard ve Marie-Agnès Lucas-Avenel, "Des poissons, des mots et des signes: les signes monastiques des noms de poissons au xie siècle," *Annales de Normandie* 62, no. 2 (2012): 140.
4. Michael Casey (çeviren ve hazırlayan), *Cistercians and Cluniacs: St Bernard's* Apologia to *Abbot William* (Collegeville, MN: Cistercian Publications, 1970), 55.
5. Age., 56.

## 10. ERİK SAVAŞLARI

Barber, Malcolm. *The Trial of the Templars*. Cambridge, England: Cambridge University Press, 1978.

Barber, Malcolm ve Keith Bate (çeviren ve hazırlayan). *The Templars: Selected Sources* (Manchester, England: Manchester University Press, 2002.)

Nicholson, Helen. *The Knights Templar: A New History*. Gloucestershire, England: Sutton Publishing, 2004.

1. FranceAgriMer, *Les filières des fruits et legumes, Données* 2014. Montreuil: FranceAgriMer, 2016.
2. Nirmal Dass (çeviren ve hazırlayan), *The Deeds of the Franks and Other Jerusalem-Bound Pilgrims: The Earliest Chronicle of the First Crusades* (Lanham, MD: Rowman & Littlefield Publishers, 2011), 103.
3. Francesco Franceschi et al., "The Diet of Templar Knights: Their Secret to Longevity?" *Digestive and Liver Disease* 46, no. 7 (2014): 577-78.

## 11. ELDEN KAÇAN ŞARAP

Johnson, Hugh. *The Story of Wine*. London: Mandarin, 1991.
Pernoud, Régine. *Aliénor d'Aquitaine*. Paris: Le Grand Livre du Mois, 1994.
Pitte, Jean-Robert. *Bordeaux/Burgundy: A Vintage Rivalry*. Berkeley: University of California Press, 2008.
Soyez, Jean-Marc. *Quand les Anglais vendangeaient l'Aquitaine: d'Aliénor à Jeanne d'Arc*. Bordeaux: Les Dossiers d'Aquitaine, 2013.

1. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante* (Paris: Charpentier, 1860), 363.
2. Yves Renouard, "Les conséquences de la conquête de la Guienne par le roi de France pour le commerce des vins de Gascogne," *Annales du Midi: Revue Archéologique, Historique et Philologique de la France Méridionale* 61, no. 1 (1948): 18.
3. Bu meşhur anekdotu genellikle on ikinci yüzyılda yaşamış İngiliz sarayı mensubu Walter Map'in aktardığı kabul edilir. Yazdığı *De nugis curialium* saray çevresinde yaşanan aşkları anlatır, ancak güvenilirliği çok kesin değildir. Walter Map, *De nugis curialium* V, çeviren ve hazırlayan M. R. James, C. N. L. Brooke ve R. A. B. Mynors (Oxford, England: Clarendon Press, 1983), s. 450.
4. *Diary of Samuel Pepys*, 10 Nisan 1663. www.pepysdiary.com/diary/1663/04/10/.

5. Jancis Robinson, *The Oxford Companion to Wine*, 4. Basım (Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 2015), 89.

## 12. VEJETARYEN SAPKINLIK


Aué, Michele. *The Cathars*. Çeviri Alison Hebborn ve Juliette Freyche. Vic-en-Bigorre: Societé MSM, 2006.

Fernand, Niel. *Albigeois et Cathares*. Paris: Presses Universitaires de France, 2010.

O'Shea, Stephen. *The Perfect Heresy: The Revolutionary Life and Death of the Medieval Cathars*. New York: Walker and Company, 2000.


1. Engizisyon mahkemelerinin uygulamaları ve sorgu soruları hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Caterina Bruschi ve Peter Biller (Ed.), Texts and the Repression of Medieval Heresy (Suffolk, İngiltere: Boydell and Brewer, 2003), özellikle 6. Bölüm, Mark Pegg ("Questions About Questions: Toulouse 609 and the Great Inquisition of 1245–6") ve 7. Bölüm, Peter Biller ("Why No Food? Waldensian Followers in Bernard Gui's Practica inquisitionis and culpe"). Bu sonuncusu olağan beslenme alışkanlıklarına sahip bir sapkın tarikat olan Valdenscilere yemekle ilgili sorular sorulmadığını ortaya koyar.

## 13. PAPA KIRMIZISI


Lefranc, Renée. *À la table du Pape d'Avignon*. Avignon: Editions RMG-Palais des Papes, 2005.

Renouard, Yves. *La papauté à Avignon*. Paris: J.-P. Gisserot, 2004.


1. Aslında AOC sistemi kısmen de olsa 1920'lerde Châteauneuf-du-Pape üreticilerinin oluşturduğu ve coğrafi bölge, üzüm çeşidi ve budama yöntemleri bakımından standartlar belirleyen şarap üretim kuralları üstüne inşa edilmiştir.
2. Şairin Avignon'lu şair Anselme Mathieu'nun *La Farandoulo* isimli kitabına yazdığı önsözden.
3. Bu gibi abartılı dekorlara sahip masalar olağanüstü bir dikkat gerektiriyordu: konuklar sofra takımından sorumlu kâhya tüm parçaların geri alındığını kontrol etmeden saraydan ayrılamıyordu. Lefranc, *À la table du Pape d'Avignon*, 49.

## 14. GUÉRANDE'IN BEYAZ ALTINI


de Person, Françoise. *Bateliers contrebandiers du sel.* Rennes: Éditions Ouest-France, 1999.

Huvet-Martinet, Micheline, "Faux-saunage et faux-sauniers dans la France de l'Ouest et du Centre à la fin de l'Ancien Régime (1764–1789)." *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest* 85, no. 3 (1978).

Kurlansky, Mark. *Salt: A World History.* New York: Walker and Company, 2002.


1. Fransa Tarım ve Gıda Bakanlığı, "Le sel de Guérande," 15 Haziran 2016, agriculture.gouv.fr/alimentation/le-sel-de-guerande-label-rouge.
2. Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food,* 2. Baskı (Chichester, İngiltere: Wiley-Blackwell, 2009), 414–20.
3. Kurlansky, *Salt,* 231.
4. Huvet-Martinet, "Faux-saunage et faux-sauniers dans la France de l'Ouest," 383.

## 15. KARA PRENS EFSANESİ


Contamine, Philippe. *La Guerre de Cent Ans.* Paris: Presses Universitaires de France, 1968.

Mullot, Henry, and Joseph Poux. "Nouvelles recherches sur l'itinéraire du Prince Noir à travers les pays de l'Aude." *Annales du Midi: Revue Archéologique, Historique et Philologique de la France Méridionale* 21, no. 83 (1909): 297-311.

Tuchman, Barbara. *A Distant Mirror: The Calamitous* 14th Century. New York: Random House, 1978.


1. Jeanne Barondeau (Ed.), *Curnonsky et ses recettes d'autrefois* (Münih: Édition Curnonska, 2013), "Un cassoulet mémorable" bölümü (Kindle: 351 of 1591).
2. George Payne Rainsford James, *A History of the Life of Edward the Black Prince,* 2. Cilt (Londra: Longman, Rees, Orme, Brown, Green & Longman, 1836), 18.
3. Prosper Montagné, *Le Festin occitan* (Carcassonne: Éditions d'Art Jordy, 1930).

## 16. DÖRT HIRSIZ SİRKESİ

Cantor, Norman. *In the Wake of the Plague: The Black Death and the World It Made*. New York: Perennial, 2002.

Carpentier, Élisabeth. "Autour de la peste noir: famines et épidémies dans l'histoire du XIVe siècle." Annales. *Économies, Sociétés, Civilisations* 17, no. 6 (1962): 1062-92.

Ziegler, Philip. *The Black Death*. New York: John Day Company, 1969.

1. Ölü sayısına ilişkin tahminler nüfusun üçte biriyle yarısı arasında değişmektedir. Oranın yöreler arasında farklılık göstermesi ve veri eksikliği tam bir rakam belirlemeyi zorlaştırmaktadır.
2. Ziegler, *The Black Death*, 64. Ziegler bu rakamların "olasılık dışı yükseklikte" görünse de vebaya bağlı ölüm oranlarının hastalığın ilk vardığı liman kentlerinde iç kısımlara göre çok daha büyük olduğunu hatırlatır.
3. Strazburg katliamı hakkında bu döneme ait tanıklıkların çevirisi için bkz. Fordham University's Jewish History Sourcebook, "The Black Death and the Jews 1348–1349 c.e.,": sourcebooks.fordham. edu/jewish/1348-jewsblackdeath.asp.
4. Teriyak ve diğer veba ilaçları için bkz. Christiane Nockels Fabbri, "Treating Medieval Plague: The Wonderful Virtues of Theriac," *Early Science and Medicine* 12, no. 3 (2007): 247-83.
5. "Sıcak ve nemli" beden de dâhil olmak üzere, bu dönemde kabul edilen veba nedenleri hakkında bilgi için bkz. "The Special Challenges of Plague (1): The Report of the Paris Medical Faculty, October 1348," *Medieval Medicine: A Reader*, Faith Wallis (Ed.) (Toronto: University of Toronto Press, 2010), 414–19.
6. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante* (Paris: Charpentier, 1860), 344–46.

## 17. İMPARATORLARIN VE DELİ KRALLARIN PEYNİRİ

Guenée, Bernard. *La folie de Charles VI, roi bien-aimé*. Paris: CNRS, 2016.

Marre, Eugène. *Le Roquefort*. Rodez: Carrère, 1906.

1. İlginçtir ki, bu "cam hezeyanı" bu dönemde oldukça yaygındı ve on beşinci ve on altıncı yüzyıllarda bazı Fransız soylularını

etkilemişti. Descartes, *İlk Felsefe Üzerine Meditasyonlar* (1641) isimli eserinde bedensel varoluşunu reddedecek olursa "pişmiş topraktan yapılma bir kafaya sahip olduğunu veya balkabağı ya da camdan yapıldığını sananlar" kadar deli olacağını söyler.

## 18. LA DAME DE BEAUTÉ VE MANTARIN GİZEMİ


Duquesne, Robert. *Agnès Sorel: 'La Dame de Beaulté.'* Paris: Michel, 1909.

Tuchman, Barbara. *A Distant Mirror: The Calamitous 14th Century*. New York: Random House, 1978.

Wellman, Kathleen. *Queens and Mistresses of Renaissance France*. New Haven, CT: Yale University Press, 2013.


1. Wellman, *Queens and Mistresses of Renaissance France*, 25.
2. Castillon kasabası, adını AOC etiketli Castillon Côtes de Bordeaux şarabına da vermiştir. Kasaba yirminci yüzyılda Castillon-la-Bataille (Castillon Muharebesi) adını almıştır.
3. Bu dönemde civa Agnés'in muzdarip olduğu parazit enfeksiyonunu tedavi etmek için kullanılıyordu.

## 19. RÖNESANS MEYVELERİ


MacDonald, Stewart. "Why Did the Habsburg-Valois Conflict Last So Long?" *History Review* 33 (1999).

McPhee, John. "Oranges." *New Yorker*, May 7, 1966.

Saint Bris, François. "'Nel palazzo del Clu': 500 Years of History." In Leonardo da Vinci & France: Chateau du Clos Lucé, Parc Leonardo da Vinci, Amboise, sergi kataloğu, düzenleyen Carlo Pedretti, 19–26. www.vinci-closluce.com/file/francois-saint-bris-nel-palazzo-del-clu-gb.pdf.

Salmon, J. H. M. "Francis the First of France: Le Roi Chevalier." *History Today* 8, no. 5 (1958).


1. François Rabelais, *La vie de Gargantua et de Pantagruel*, 1. Kitap, 17. Bölüm (Paris: Chez Dalibon, 1823), 328–29.
2. Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, 2. Baskı (Chichester, İngiltere: Wiley-Blackwell, 2009), 513.

## 20. ANA SOSLAR

Ferguson, Priscilla Parkhurst. "Writing Out of the Kitchen: Carême and the Invention of French Cuisine." *Gastronomica* 3, no. 3 (2003): 40-51.

Flandrin, Jean-Louis. "Seasoning, Cooking, and Dietetics in the Late Middle Ages." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, hazırlayan Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari, 313-27. New York: Columbia University Press, 1999.

1. Marie-Hélène Baylac, *Dictionnaire gourmand: du canard d'Apicius à la purée de Joël Robuchon* (Paris: Omnibus, 2014).
2. Flandrin, *Seasoning, Cooking, and Dietetics in the Late Middle Ages*, 314.
3. Jean-Louis Flandrin, "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe–XVIIIe siècle)," Annales. *Économies, Sociétés, Civilisations* 38, no. 2 (1983): 376.
4. Bonnefons'un *Les délices de la campagne* (1654) isimli yemek kitabı Erken Modern Çağ'da büyük etki yaratmıştır. Susan Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine*, 1650 –1800 (New York: Cambridge University Press, 2009), 60–63.
5. Bu unsurlar hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Jean-Louis Flandrin, "From Dietetics to Gastronomy: The Liberation of the Gourmet,", *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari (Ed.) (New York: Columbia University Press, 1999), 418–32; ve Pinkard, *A Revolution in Taste*, 3. Bölüm.
6. Talleyrand'ın ünlü olmuş diğer sözleri gibi bunun da gerçekte kendisine ait olup olmadığı kesin değildir.
7. Jean Vitaux, *Les petits plats de l'histoire* (Paris: Presses Universitaires de France, 2012), 92.

## 21. FETİH VE ÇİKOLATA

Coe, Sophie D. ve Michael D. Coe. *The True History of Chocolate*. Londra: Thames & Hudson, 2013.

Huyghe, Edith ve François-Bernard Huyghe. *Les coureurs d'épices*. Paris: Editions Payot & Rivages, 2002.

Norton, Marcy. Sacred Gifts, *Profane Pleasures: A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World.* Ithaca, NY: Cornell University Press, 2008.

Patemotte, Stephanie ve Pierre Labrude. "Le chocolat dans quelques ouvrages français de pharmacie et de médecine des XVIIe, XVIIIe et XIXe siècles: ses effets fastes et néfastes avérés ou supposés." *Revue d'histoire de la pharmacie* 91, no. 338 (2003): 197-210.

1. Aslında Fransa'nın Avrupa'da yüzyıllarca süren baharat mücadelesindeki en önemli başarısı, on sekizinci yüzyılda güçlü Hollanda tekelini delmesiydi; ismi konuya çok uygun düşen sömürge valisi Pierre Poivre (soyadı *karabiber* anlamına gelir) Pasifik'teki Hollanda adalarından gizlice karanfil, muskat ve tarçın bitkileri edinmiş ve bunların Mauritius, Réunion ve Şeyseller gibi Fransa sömürgelerinde yetiştirilmesini sağlamıştır.
2. Geleneksel yemek folkloru İspanya'nın Orta Amerika'nın çikolatasını acıdan tatlıya dönüştürdüğünü iddia eder, ancak aslında Orta Amerika halklarının bazen kakaolu içeceklerini balla tatlandırdığı bilinmektedir. Kısacası bu bir dönüşümden ziyade malzeme değişikliği sayılmalıdır. See Marcy Norton, "Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics," *American Historical Review* 111, no. 3 (2006): 684.
3. Honoré de Balzac, *Pathologie de la vie sociale* (Paris: Éditions Bossard, 1822), 230. Balzac burada "bir halkın kaderini yiyeceği ve beslenme alışkanlıkları belirler" der ve Amerikan Kızılderililerini brendinin yok ettiğine, tütünün Türkleri ve Hollandalıları gerilettiğine ve Rusya'nın "alkolle ayakta kalan bir aristokrasi" olduğuna dikkat çeker.
4. Çikolata tartışmasının sosyal anlamı üzerine daha ayrıntılı bilgi için bkz. Beth Marie Forrest ve April L. Najjaj, "Is Sipping Sin Breaking Fast? The Catholic Chocolate Controversy and the Changing World of Early Modern Spain," *Food and Foodways* 15, no. 1–2 (2007): 31-52.
5. Syndicat du Chocolat, "Chiffres clés 2016 des industries de la chocolaterie," 15 Mart 2017, www.syndicatduchocolat.fr/conference-de-presse-du-syndicat-du-chocolat.

6. Daha ayrıntılı bilgi için bkz. "Inside Big Chocolate's Child Labor Problem," Fortune, 1 Mart 2016, fortune.com/big-chocolate-child-labor. Batı Afrika kakao çiftliklerinde çocukların çalıştırılmasını engellemek için çalışan bir dernekler koalisyonu olan sivil toplum kuruluşu Slave Free Chocolate, çocuk işçilere başvurmayan çikolata firmalarının listesini yayınlamıştır.

## 22. MADAME SERPENT'İN YEMEK TARİHİNE KATKILARI

Cloulas, Ivan. *Catherine de Médicis*. Paris: Fayard, 1979.
Wellman, Kathleen. *Queens and Mistresses of Renaissance France*. New Haven, CT: Yale University Press, 2013.

1. Birçok yemek efsanesi için geçerli olduğu gibi bu da gerçek olmak için biraz fazla iyidir: Luther'in bu dönemde silah olarak sıklıkla kullanılan saman dirgeninden bahsediyor olma ihtimali vardır.
2. Susan Pinkard, Catherine'nin etrafında oluşan bu efsaneler yığınının on sekizinci yüzyılda, Aydınlanma düşünürlerinin abartılı soylu mutfağını küçük düşürme amacı güderek Catherine'in İtalyan oluşunu kötü ünüyle harmanlayarak kullanmasıyla ortaya çıkmış olabileceğini ileri sürer. Susan Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine*, 1650 –1800 (New York: Cambridge University Press, 2009), 189.

## 23. HER TENCEREDE BİR TAVUK

Gandilhon, René. "Henri IV et le vin." *Bibliothéque de l'École des Chartes* 145, no. 2 (1987): 383-406.
Tierchant, Hélène. *Henri IV: roi de Navarre et de France*. Bordo: Editions Sud Ouest, 2010.

1. Bernard Lonjon, *Colette, la passion du vin* (Paris: Éditions du Moment, 2013), 15.
2. Béthune, Maximilien de, duc de Sully, *Economies royales*, hazırlayan Joseph Chailley (Paris: Guillaumin & Cie., 1820), 26.
3. Salon International de l'Agriculture hakkında ilk elden bilgiler için bkz. Lauren Collins, "Come to the Fair," New Yorker, 4 Nisan 2016.

4. IV. Henri'nin Monsieur de Batz'a yazdığı mektup, *Recueil des lettres missives de Henri IV (Paris: Berger de Xivrey,* Imprimerie Royale, 1843), 122.

## 24. KESTANE AYAKLANMASI

Bruneton-Governatori, Ariane. "Alimentation et idéologie: le cas de la châtaigne." Annales. *Économies, Sociétés, Civilisations* 39, no. 6 (1984): 1161-89.

Crackanthorpe, David. *The Camisard Uprising: War and Religion in the Cévennes.* Oxford, İngiltere: Signal Books, 2016.

Jouhaud, Christian. "'Camisards! We Were Camisards!': Remembrance and the Ruining of Remembrance Through the Production of Historical Absences." *History & Memory* 21, no. 1 (2009): 5-24.

Monahan, W. Gregory. "Between Two Thieves: The Protestant Nobility and the War of the Camisards." *French Historical Studies* 30, no. 4 (2007): 537-58.

1. "An Open Letter to the Christian Nobility of the German Nation Concerning the Reform of the Christian Estate, 1520: Proposals for Reform, Part II," 19. kısım. Çeviren C. M. Jacobs, *Works of Martin Luther* (Philadelphia: A. J. Holman Company, 1915).
2. Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), *L'économie laitière en chiffres* (Paris: 2017), 184.
3. Kamisard isminin sıklıkla kullandıkları gece baskınlarından (*camisade*) mı, yoksa giydikleri düz gömleklerden (*camisole*) mi geldiği açık değildir. Çoğu dindar genç erkeklerden oluşan isyancılar kendileri için *les enfants de Dieu* (Tanrının çocukları) denmesini tercih ediyordu. Crackanthorpe, The Camisard Uprising, 99–103.
4. Bruneton-Governatori, "Alimentation et idéologie," 1161.
5. Jean-Baptiste Lavialle, *Le châtaignier: Étude scientifique du châtaignier* (Paris: Vigot Frères, 1906), 34.
6. Bruneton-Governatori, "Alimentation et idéologie"; *Fransa Tarım ve Gıda Bakanlığı, Statistique Agricole,* Aralık 2013, agreste. agriculture.gouv.fr / IMG / pdf / memo13_integral.pdf.
7. Robert Louis Stevenson, *Travels with a Donkey in the Cévennes* (New York: Scribner, 1910), 144. 1879'da basılan bu kitap Stevenson'un ilk eserlerinden biri olmakla kalmaz, aynı zamanda kırsal

bölgedeki bir gezintiyi bir zorunluluk değil bir dinlence aktivitesi olarak ele alan ilk kitaplardan biridir.

## 25. ŞEKERİN ACI KÖKLERİ

Blackburn, Robin. "Anti-Slavery and the French Revolution." *History Today* 41, no. 11 (1991): 19-25.

Mintz, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin, 1985.

Stein, Robert Louis. *The French Sugar Business in the Eighteenth Century*. Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1988.

Viles, Perry. "The Slaving Interest in the Atlantic Ports, 1763–1792." *French Historical Studies* 7, no. 4 (1972): 529-43.

1. Voyages: The Trans-Atlantic Slave Trade Database (www.slavevoyages.org/assessment/estimates); Stein, *The French Sugar Business in the Eighteenth Century*, 20.
2. Akademisyenler ortaya çıkan yeni belgeler ışığında köle ticaretine ilişkin ayrıntılı istatistikler oluşturmaya hâlâ devam etmektedir. Bkz. Stein, *The French Sugar Business in the Eighteenth Century*, 23; David Geggus, "The French Slave Trade: An Overview," *William and Mary Quarterly* 58, no. 1 (2001): 119-38.
3. Stein, *The French Sugar Business in the Eighteenth Century*, 107.
4. Voltaire, *Candide, ou L'optimisme* (Paris: G. Boudet, 1893), 94.
5. Benjamin Delessert Enstitüsü günümüzde gıda üzerine yapılan araştırmalara verdiği ödüllerle bu mirası hâlâ yaşatmaktadır.
6. Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, 2. Baskı (Chichester, İngiltere: Wiley-Blackwell, 2009), 503.

## 26. TANRILARIN LİKÖRÜ

Delamain, Robert. *Histoire du cognac*. Paris: Delamain & Boutelleau, 1935.

Jarrard, Kyle. *Cognac: The Seductive Saga of the World's Most Coveted Spirit*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2005.

Prioton, Henri ve Prosper Gervais. *La culture de la vigne dans les Charentes et la production du cognac*. Paris: Librairie J.-B. Baillière et fils, 1929.

1. Hugo'nun bu sözü kendisine sonradan atfedilmiş olabilir, zira bu sözün özgün kaynağı belirlenememiştir. Hugo'nun bunu söylediği iddiası ilk defa 1896 yılında *L'Avenir d'Arcachon* gazetesinde geçmiştir.
2. Euromonitor'dan alınan viski tüketimi istatistikleri (2015).
3. Brian Primack et al., "Alcohol Brand Appearances in US Popular Music," Addiction 107, no. 3 (2012): 557-66. İroniktir ki Busta Rhymes'in menajeri New York Times'a "Busta aslında Hennessy içer" açıklamasında bulunmuştur. Lynette Holloway, "Hip-Hop Sales Pop: Pass the Courvoisier and Count the Cash," *New York Times*, 2 Eylül, 2002.

## 27. HİLAL ANLAŞMAZLIĞI

Chevallier, Jim. *August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France*. Chez Jim Books: 2009.

Isom-Verhaaren, Christine. *Allies with the Infidel: The Ottoman and French Alliance in the Sixteenth Century*. Londra: I. B. Tauris, 2011.

1. Gilbert Pytel, "Comment reconnaître une viennoiserie industrielle d'une artisanale?" *L'Express*, 6 Ekim, 2016.
2. Laurent Binet, "'*Touche pas à mon pain au chocolat!*' The Theme of Food in Current French Political Discourses," *Modern & Contemporary France* 24, no. 3 (2016): 247-48.

## 28. SAVAŞ VE BEZELYE

Cobban, Alfred, "The Art of Kingship: Louis XIV, A Reconsideration," *History Today* 4, no. 3 (1954): 149-158.

De Courtois, Stephanie. *Le potager du Roi. Versailles: Ecole Nationale Supérieure de Paysage*, 2003.

1. Susan Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine*, 1650 –1800 (New York: Cambridge University Press, 2009), 130.
2. *Correspondance complète de Madame duchesse d'Orléans née Princesse Palatine, mère du régent*, 2. Bölüm (Paris: Charpentier, 1857), 37.
3. *Premiers Lundis*, 2. Cilt (Paris: Calmann-Lévy, 1883)'den alıntı. 2016 tarihli Université Paris-Sorbonne'nin hazırladığı dijital versiyon-

dan alınmıştır (obvil.paris-sorbonne.fr/corpus/critique/sainte-beuve_nouveaux-lundis-02/body-20).
4. Madame de Maintenon, *Lettres de Madame de Maintenon à Monsieur le Cardinal de Noailles*, 4. Cilt (Amsterdam: Pierre Erialed, 1757), 60.

## 29. ŞEYTANIN ŞARABI

Mervaud, Christiane. "Du nectar pour Voltaire." *Dix-huitième Siècle* 29 (1997): 137-45.
Epstein, Becky Sue. *Champagne: A Global History*. Londra: Reaktion Books, 2011.

1. Jean-Louis Flandrin, "From Dietetics to Gastronomy: The Liberation of the Gourmet," *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari* (Ed.) (New York: Columbia University Press, 1999), 418–32.
2. Jancis Robinson (Ed.), *The Oxford Companion to Wine*, 4. Basım (Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 2015), 156. Burada on dokuzuncu yüzyıla kadar her yıl şampanya şişelerinin neredeyse yarısının patladığı belirtilir.
3. Voltaire, *Le mondain* (Paris: 1736), 5.
4. Robinson, *The Oxford Companion to Wine*, 156. Şampanya satışlarının üçte ikisi Fransa'da gerçekleşir.

## 30. YEMEĞE AYDINLANMACI BİR YAKLAŞIM

Pinkard, Susan. *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine*, 1650 –1800. New York: Cambridge University Press, 2009.
Roche, Daniel. *France in the Enlightenment*. Çeviren Arthur Goldhammer (Cambridge, MA: Harvard University Press,1998). Özellikle bkz. 19. Bölüm.
Spary, E. C. *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris, 1670 –1760*. Chicago: University of Chicago Press, 2012.
Vasseur, Jean-Marc. *Jean-Jacques Rousseau dans son assiette: les plaisirs de la table au temps des Lumières*. Paris: La Lettre Active, 2012.

1. Jean-Jacques Rousseau, *Emile, or On Education, trans.* Allan Bloom (New York: Basic Books, 1979), 346.

2. Age., 153.
3. Age., 346.
4. Michèle Crogiez, "L'éloge du vin chez Rousseau: Entre franchise et salubrité," *Dix-huitième Siècle* 29 (1997): 186-87.
5. Age., 187.
6. Rousseau'nun yiyecekler ve döneminin daha geniş kapsamlı trendleri hakkında daha fazla bilgi için bkz. Pinkard, A Revolution in Taste, 6. Bölüm.
7. Denis Diderot ve Jean Le Rond d'Alembert, *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 4. Cilt (Paris: 1751), 538.
8. Chad Denton, *Decadence, Radicalism, and the Early Modern French Nobility: The Enlightened and Depraved* (New York: Rowman & Littlefield, 2016), 114.

## 31. KAFELERDEKİ DEVRİM

Lenotre, G. *La vie à Paris pendant la Révolution*. Paris: Calmann-Levy, 1949.

Lepage, Auguste. *Les cafés politiques et littéraires de Paris*. Paris: E. Dentu, 1874.

Mercier, Louis-Sébastien. *Le nouveau Paris par le cit. Mercier*. Cilt 6. Paris: Fuchs, C. Pougens & C.F. Cramer, 1797.

Weinberg, Bennett Alan ve Bonnie K. Bealer. *The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug*. Londra: Routledge, 2004.

1. 1944 yılında Müttefiklerin Fransa'ya yaptığı çıkartmaya katılan İngiliz askerler için hazırlanmış oldukça ilginç bir el kitabı devrimi şöyle açıklar: "Fransız Devrimi elbette ki bir Komünist devrimi değildi, hatta öncelikli olarak yoksulların zenginlere karşı yaptığı bir devrim bile sayılamazdı. Fransa'yı o zamandan beri yönetmeyi zaten bırakmış bir aristokrasiye karşı yönlendiren müreffeh orta sınıfın devrimiydi." *Instructions for British Servicemen in France 1944*, Bodleian Library baskısı, Oxford University (Cambridge, İngiltere: University Press, 2005), 17.
2. *Qu'est-ce-que le Tiers-État*, Bibliothèque Nationale de France (gallica.bnf.fr).

3. Birçok devrimde olduğu gibi halkın spontane ayaklanışı statükoyu yıkmak isteyen elitler ve devrimcilerce yönlendirildi. Bunun bir kanıtı, ayaklanma sırasında yakılmayan iki bariyerin devrim yanlısı Orléans Dükü'ne ait olmasıydı. George Rudé, "The Fall of the Bastille," *History Today* 4, no. 7 (1954): 452.
4. *Dictionnaire de la conversation et de la lecture*, 9. cilt (Paris: Belin-Mandar, 1833), 427–28.
5. Mercier, *Le nouveau Paris*, 72.

## 32. *PAIN D'ÉGALITÉ*

Campion-Vincent, Veronique ve Christine Shojaei Kawan. "Marie-Antoinette et son célèbre dire." *Annales Historiques de la Révolution Française* 327 (2002): 29-56.

Kaplan, Steven Laurence. *The Bakers of Paris and the Bread Question, 1700 –1775*. Durham, NC: Duke University Press, 1996.

1. Thomas Carlyle, *The French Revolution: A History in Three Volumes*, 3. Cilt, The Guillotine (Londra: James Fraser, 1837), 420.
2. Olwen H. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France*, 1750 –1789 (Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 1974), 44–46.
3. Alıntılayan ve çeviren Adrian Velicu, *Civic Catechisms and Reason in the French Revolution* (Londra: Routledge, 2016), 117.
4. *Gazette Nationale* veya *Le Moniteur Universel'de* basılan kararname, 26 Kasım 1793, 57.
5. 2015 yılına ait rakamlar Fransa Ulusal Değirmenciler Birliği tarafından belirtilmiştir. Alıntılayan La Chesnais "On consomme toujours moins de pain en France," *Le Figaro*, 17 Haziran 2016.
6. Şarap, peynir ve ekmeğin "masanın kutsal üçlüsü" olduğu fikri genel olarak Rönesans döneminde yaşayan hümanist yazar François Rabelais'ye atfedilir, zira tam da onun söyleyeceği bir şey gibi görünmektedir. Ancak bu cümle hiçbir eserinde geçmez. İfadenin esas sahibi ünlü bir yirminci yüzyıl yazar ve filozofu Michel Tournier'dir.

## 33. PATATES PROPOGANDACISI

Andrews, George Gordon. "Making the Revolutionary Calendar." *American Historical Review* 36, no. 3 (1931): 515-32.

Kennedy, Emmet. *A Cultural History of the French Revolution.* New Haven, CT: Yale University Press, 1989.
Salaman, Redcliffe. *The History and Social Influence of the Potato.* 2. Baskı, Cambridge, İngiltere: Cambridge University Press, 1985.
Spary, E. C. *Feeding France: New Sciences of Food,* 1760 – 1815. Cambridge, İngiltere: Cambridge University Press, 2014. Özellikle 5. Bölüm, "The Potato Republic."

1. Çeviren ve alıntalayan Steven Kaplan; *The Stakes of Regulation: Perspectives on "Bread, Politics and Political Economy" Forty Years Later* (New York: Anthem Press, 2015), 358.
2. Spary, *Feeding France,* 177–80.
3. Madame Mérigot, *La Cuisinière républicaine* (Paris: 1794), 16–17.
4. France Agroalimentaire, "French Potatoes: As Many Qualities as Varieties," 6 Nisan 2017, www.franceagroalimentaire.com/en/thematiques/all-products/articles/french-potatoes-quality.

## 34. PİRAMİT PROVOKASYONU

Howard, Michael. *War in European History.* Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 1976.
LeMay, G. H. L. "Napoleonic Warfare". *History Today* 1, no. 8 (1951): 24-32.

1. Talleyrand Fransa'nın gastronomi gücünü siyasi avantaj için kullanan ne ilk ne de son isimdir. Fransız cumhurbaşkanı Emmanuel Macron gerçek bir Talleyrand manevrası yaparak 2017 yılının Temmuz ayında ABD başkanı Donald Trump'ı efsanevi şef Alain Ducasse imzalı bir yemekle Eyfel Kulesi'nde ağırladı.
2. Madame de Rémusat'a yazdığı bir mektuptan. Çeviren ve alıntılayan David G. Chandler, *The Campaigns of Napoleon,* 1. cilt (New York: Simon and Schuster, 2009), 248.
3. Avrupa savaşlarının karakterindeki bu derin değişim, modern savaş tarihi akademik disiplinini kuran isimlerden Sir Michael Howard'ın kısa ve ilgi çekici kitabı *War in European History*'de (Avrupa Tarihinde Savaş) çok iyi anlatılmıştır.

## 35. MEVSİMLERİ FESHEDEN ADAM

Appert, Nicolas. *The Art of Preserving All Kinds of Animal and Vegetable Substances for Several Years*. Londra: Black, Parry and Kingsbury, 1812.

Capatti, Alberto. "The Taste for Canned and Preserved Food." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari* (Ed.), 492–99. New York: Columbia University Press, 1999.

Pedrocco, Giorgio. "The Food Industry and New Preservation Techniques." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari* (Ed.), 481-91. New York: Columbia University Press, 1999.

Picot, Olivier. *L'avenir est dans la boîte*. Paris: Calmann-Levy, 2002.

1. *Courrier de l'Europe,* 10 Şubat 1809; çeviren ve alıntılayan Maguelonne Toussaint-Samat, A *History of Food,* ikinci baskı (Chichester, England: Wiley-Blackwell, 2009), 665.

## 36. BEŞİNCİ KREP

Lieven, Dominic. *Russia Against Napoleon: The Battle for Europe,* 1807 to 1814. Londra: Penguin, 2016.

Zamoyski, Adam. *1812: Napoleon's Fatal March on Moscow.* Londra: HarperCollins, 2005.

1. Yangının nedenlerine ilişkin tartışmalar için bkz. Alexander Mikaberidze's *The Burning of Moscow: Napoleon's Trial by Fire 1812* (Barnsley, İngiltere: Pen and Sword: 2014).

## 37. PEYNİRLERİN KRALI

Jarrett, Mark. *The Congress of Vienna and Its Legacy: War and Great Power Diplomacy After Napoleon.* Londra: I. B. Tauris, 2013.

Vick, Brian E. *The Congress of Vienna: Power and Politics After Napoleon.* Cambridge, MA: Harvard University Press, 2014.

1. Waterloo yalnızca Napolyon'un değil, İngiltere ve Fransa arasında yaklaşık sekiz yüzyıldır sık sık gerçekleşen savaşların da sonu

olmuştur: iki ülke (İngilizlerin İkinci Dünya Savaşı sırasında Vichy Fransa'sına düzenlediği operasyonları saymazsak) 1815'ten sonra hiç savaşmamıştır.

2. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante* (Paris: Charpentier, 1860), 134.

## 38. DEVRİM YARATAN BİR ZİYAFET

Ihl, Olivier. "De bouche à oreille: sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table," *Revue française de science politique* 48, nos. 3–4 (1998).

Louis, Jêrome. "Les banquets républicains sous la monarchie de juillet," Christiane Demeulenaere-Douyère (Ed.), *Tous à table! Repas et convivialité, Les banquets républicains sous la monarchie de juillet* (Rennes: 138th Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, 2013).

de Tocqueville, Alexis. *The Recollections of Alexis de Tocqueville*. Alexander Teixeira de Mattos (Çev.) (New York: The Macmillan Co., 1896).

1. Ayrıntılı bilgi için bkz. Massimo Montanari, "Food Systems and Models of Civilization," *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari (Ed.) (New York: Columbia University Press, 1999), 69–70.
2. Louis-Sebastien Mercier, *Paris pendant la révolution, ou Le nouveau Paris* (Paris: Poulet-Malassis, 1862), 244.
3. Grimod de La Reynière ve C. P. Coste d'Arnobat, *Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif... par un vieux amateur* (Paris: Chez Maradan, 1804), 61–62.
4. Abdülkadir direndiği bir hükümetçe onurlandırılan ilk ayaklanma lideri olarak tarihe geçmiştir. Yenildikten sonra Şam'da yaşamaya başlayan Abdülkadir 1860 yılında bir içsavaşta bini aşkın Hristiyanın hayatını kurtarır. Bu nedenle Fransız hükümetinden Legion d'Honneur almıştır.
5. Louis, "Les banquets républicains sous la monarchie de Juillet," 152.
6. Ihl, "De bouche à oreille," 390.
7. Alexis de Tocqueville, *The Recollections of Alexis de Tocqueville*, 19.

8. Age., 21.
9. Alfred-Auguste Cuvillier-Fleury, *Portraits politiques et révolutionnaires* (Paris: Michel Lévy Frères, 1852), 70.

## 39. İSTRİDYE EKSPRESİ'NİN SONU

Rambourg, Patrick. "Entre le cuit et le cru: la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XXe siècle." *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, 211–20. Caen: Centre de Recherche d'Histoire Quantitative, 2007.

Robert, Sandrine. "De la Manche à Paris: les routes de la marée dans le Val-d'Oise de l'Antiquité au XVIIIe siècle." *De l'assiette à la Mer*, sergi kataloğu, 87–93. Milan: Silvana Editoriale, 2013.

Smith, Drew. *Oyster: A Gastronomic History*. New York: Abrams, 2015.

1. Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, 2. Baskı (Chichester, İngiltere: Wiley-Blackwell, 2009), 353-55.
2. Chasse-marrée'nin ne zaman çıktığı kesin olarak bilinmese de (on dördüncü yüzyıl olabilir) on yedinci yüzyıldan itibaren son derece organize ve verimli bir teslimat sisteminin bulunduğu bilinmektedir.
3. Robert, "De la Manche à Paris," 87.
4. Jancis Robinson, *The Oxford Companion to Wine*, 4. Basım (Oxford, İngiltere: Oxford University Press, 2015), 411.

## 40. ŞİŞENİN İÇİNDEKİ VAHİY

Besson, André. *Louis Pasteur: un aventurier de la science*. Monaco: Editions du Rocher, 2013.

Debré, Patrice. *Louis Pasteur*. Johns Hopkins University Press, 2000. Bkz. 9. Bölüm.

Hellman, Hal. *Great Feuds in Medicine: Ten of the Liveliest Disputes Ever*. New York: Wiley-Blackwell, 2001.

1. Tüm Fransızların Jura şaraplarını sevmediği belirtilmelidir. Bu yörenin şarapları genellikle ya çok sevilir ya da nefret edilir.
2. Louis Pasteur, *Oeuvres de Pasteur*, 7. Cilt, Louis-Pasteur Vallery-Radot (Ed.) (Paris: Masson et Cie, 1939), 130.
3. Debré, *Louis Pasteur*, 227–28.

## 41. YEŞİL PERİNİN LANETİ

Adams, Jad. *Hideous Absinthe: A History of the Devil in a Bottle*. Madison: University of Wisconsin Press, 2004.

Baker, Phil. *The Book of Absinthe: A Cultural History*. New York: Grove Press, 2001.

Blocker, Jack S., Ian R. Tyrell ve David M. Fahey (Ed.) *Alcohol and Temperance in Modern History: An International Encyclopedia*. Santa Barbara, CA: ABC-Clio, 2003.

Cargill, Kima. "The Myth of the Green Fairy: Distilling the Scientific Truth About Absinthe." *Food, Culture & Society* 11, no. 1 (2008): 87-99.

Delahaye, Marie-Claude, "Grandeur et décadence de la fée verte." *Histoire, Économie et Société* 7, no. 4 (1988): 475-89.

Prestwich, P. E. "French Workers and the Temperance Movement." *International Review of Social History* 25, no. 1 (1980): 35-52.

1. Delahaye, "Grandeur et décadence de la fée verte," 479.
2. Jancis Robinson (Ed.), *The Oxford Companion to Wine*, 4. basım (Oxford: Oxford University Press, 2015), 555.
3. Didier Nourrisson, *Le buveur du XIXe siècle* (Paris: L'Aventure Humaine, 1990), 321.
4. Delahaye, "Grandeur et décadence de la fée verte," 483.

## 42. KUŞATMA GASTRONOMİSİ

Decraene, Jean-François ve Bertrand Tillier. *La nourriture pendant le siège de Paris*, 1870–1871. Saint-Denis: Musée d'Art et d'Histoire Saint-Denis, 2004.

Merriman, John. *Massacre: The Life and Death of the Paris Commune of 1871*. New Haven, CT: Yale University Press, 2014.

Pascal, Edmond. *Journal d'un petit Parisien pendant le siège* (1870 – 1871). Paris: A. Picard et Kaan, 1893.

Richardson, Joanna. "The Siege of Paris." *History Today* 19, no. 9 (1969): 593-99.

1. Alice Conklin, Sarah Fishman ve Robert Zaretsky, *France and Its Empire Since 1870* (New York: Oxford University Press, 2015), 38-40.

2. Jean Vitaux, *Les Petits Plats de l'Histoire* (Paris: Presses Universitaires de France, 2012), 34–35.
3. Decraene and Tillier, *La nourriture pendant le siège de Paris*, 11.
4. Pascal. *Journal d'un petit Parisien*, 264.
5. Age., 283.
6. Bu değişimle ilgili olarak bkz. Suzanne Citron, *Le mythe national: L'histoire de France revisitée* (Paris: Les Éditions de l'Atelier, 2017).
7. Merriman, *Massacre*, 252.

## 43. FISTIK MİRASI

Brooks, George E. "Peanuts and Colonialism: Consequences of the Commercialization of Peanuts in West Africa." *Journal of African History* 16, no. 1 (1975): 29-54.

Péhaut, Yves. "The Invasion of Foreign Foods." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari* (Ed.), 457-70. New York: Columbia University Press, 1999.

Wikte, Thomas ve Dale Lightfoot. "Landscapes of the Slave Trade in Senegal and the Gambia." *Focus on Geography* 57, no. 1 (2014): 14-24.

1. Statista Market Forecast, "Peanut Butter," 2017, www.statista.com/outlook/40090400/102/peanut-butter/europe#market-global.
2. Brooks, "Peanuts and Colonialism," 39.

## 44. GÜNEŞ YOLUNDA BOĞAZINA DÜŞKÜN GEZGİNLER

Csergo, Julia. "The Emergence of Regional Cuisines." *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari* (Ed.), 500-515. New York: Columbia University Press, 1999.

Donnaint, Clémentine ve Élodie Ravaux. *Nationale 7: 50 recettes sur la route mythique de Paris à Menton*. Paris: Hachette Livre, 2013.

Lottman, Herbert R. *The Michelin Men: Driving an Empire*. New York: I. B. Tauris, 2003.

Trubek, Amy B. *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University of California Press, 2009.

1. Menton'da günümüzde çok az sayıda limon yetiştiricisi bulunmaktadır. Menton'un her yıl şubat ayında kışın bitişinin dev limon ve portakal heykelleriyle kutlandığı gerçek dışı Fête du Citron şenliği için kullanılan narenciyenin büyük kısmı Fas ve İspanya'dan ithal edilir.
2. İpek dokumacıları 1831'de tarihin ilk işçi ayaklanmalarından birine imza atsalar da başarılı olamamışlardır (sloganları: "*Vivre libre en travaillant ou mourir en combattant!*" yani "Çalışarak özgürce yaşa veya mücadele ederken öl!" idi).
3. J.-A. Lesourd, "Routes et trafic automobile en France," *L'Information Géographique* 11, no. 1 (1947): 23-27.
4. Curnonsky, *Souvenirs littéraires et gastronomiques* (Paris: Albin Michel, 1958), 53–54.
5. Jeanne Barondeau (Ed.), *Cur non ... bibendum? ou Du PNEU Michelin au guide gastronomique* (Münih: Édition Curnonska, 2014), Kindle: 808 of 3675.

## 45. KÖTÜ GÜN DOSTU

Boisard, Pierre. *Camembert: A National Myth.* Richard Miller (Çev.). Berkeley: University of California Press, 2003.

Pourcher, Yves. *Les jours de guerre: la vie des Francais au jour lejour* 1914–1918. Paris: Hachette, 2008.

1. Ayrıca kahve aromalı dondurmayla sunulan café liégeois isimli bir tatlı da vardır.
2. Bu lakabın nereden geldiği tam olarak bilinmemektedir. Bazıları daha önce sömürgelerde bulunmuş askerlere zaman zaman yemek zorunda kaldıkları maymun etini hatırlattığı için etin bu lakabı aldığını söylese de lakabın asıl nedeni muhtemelen cephede kullanılan konserve açacaklarının Le Singe (Maymun) isimli bir şirket tarafından üretilmesiydi.
3. Boisard, Camembert, 107.
4. Age., 113.
5. Başbakanın 1919'da Verdun yakılarında eski askerlere verdiği bir konuşmada sarf ettiği rivayet edilen bu sözler, doğruluğuna dair yeterli kanıt olmasa da Fransa'da bir atasözü haline gelmiştir.

## 46. BİR İSYAN VE GÜLEN BİR İNEK

*La vache qui rit: sa vie, ses recettes*. Neuilly-sur-Seine: Éditions Michel Lafon, 2006.

Villemot, Guillaume ve Vincent Vidal. *La chevauchée de la Vache qui rit*. Paris: Editions Hoëbeke, 1991.


1. İsyanlarla ilgili ilk kapsamlı araştırma Fransız ordu arşivlerinin açılmasından sonra yapılabildi. Bunlar Guy Pedroncini'nin *Les Mutineries de* 1917 (Paris: Presses Universitaires de France, 1967) isimli eserinde yayımlandı.
2. Les Amis de Benjamin Rabier derneğine göre Bel ilk önce çizimi Rabier'nin izni olmadan kullanmış ve rakip üreticilerin aynı resmi kullanmaya başlaması üzerine Rabier'den yeni bir çizim istemiştir.
3. *La vache qui rit*, 43.

## 47. "EKMEK, BARIŞ VE ÖZGÜRLÜK": SOSYALİST BAGET

Bertaux-Wiame, Isabelle. "L'apprentissage en boulangerie dans les années 20 et 30: une enquête d'histoire orale," Rapport Final, 2. Cilt, *Convention CORDES* no. 53/74 (1976).

Vigreux, Jean. *Histoire du Front Populaire: l'échappée belle*. Paris: Tallandier, 2016.


1. George Orwell, *Down and Out in Paris and London* (Londra: Penguin, 2003), 62, 67.
2. Stephanie Strom, "A Baker's Crusade: Rescuing the Famed French Boulangerie," *New York Times*, 11 Temmuz 2017.

## 48. KUSKUS: İMPARATORLUĞUN ASİMİLASYONU (YA DA TERSİ)

Béji-Bécheur, Amina, Nacima Ourahhmoune ve Nil Özçağlar-Toulouse. "The Polysemic Meanings of Couscous Consumption in France." *Journal of Consumer Behaviour* 13, no. 3 (2014): 196-203.

Binet, Laurent. "'Touche pas à mon pain au chocolat!' The Theme of Food in Current French Political Discourses." *Modern & Contemporary France* 24, no. 3 (2016): 239-52.

Buettner, Elizabeth. *Europe After Empire: Decolonization, Society, and Culture*. Cambridge, İngiltere: Cambridge University Press, 2016.
Grange, Henri ve Florence Barriol. "Le marché de la graine de couscous en Europe." *Couscous, boulgour et polenta: transformer et consommer les céréales dans le monde, Hélène Franconie, Monique Chastanet ve François Sigaut* (Ed.), 83–92. Paris: Éditions Karthala, 2010.
Janes, Lauren. *Colonial Food in Interwar Paris: The Taste of Empire*. Londra: Bloomsbury Academic, 2015.

1. *Mağrip* (Arapça "batı") kuzeybatı Afrika ülkelerini tanımlamak için kullanılır. Libya, Tunus, Cezayir, Fas ve Moritanya bu gruba dâhil edilir. Bu bölümde Mağrip sözcüğü bilhassa, Fransa'nın on dokuzuncu yüzyılda ve yirminci yüzyılın başında işgal ettiği Cezayir, Tunus ve Fas için kullanılmıştır.
2. TNS SOFRES, "Les plats préférés des Français," Ağustos 2011, www.tns-sofres.com/sites/default/files/2011.10.21-plats.pdf.
3. Ülkenin kurak iç kesimlerini Fransız silahlı kuvvetleri yönetiyordu.
4. Bu dönem Lauren Janes'in *Colonial Food in Interwar Paris* eserinde ustalıkla tanımlanmıştır. Janes, Fransa'nın sömürgelerden gelen gıda ürünlerini reddetmesinin, sömürgeleri Fransız ulusuna dâhil etmeye gösterdikleri genel bir gönülsüzlüğü ortaya koyduğunu öne sürer.
5. Üçüncü Cumhuriyet Fransa'nın Nazilerce işgal edilmesiyle sonlanmış ve 1946'da Dördüncü Cumhuriyet kurulmuştu.
6. Béji-Bécheur et al., 197.
7. Buettner, *Europe After Empire*, 236.
8. Age., 242.
9. Sylvie Durmelat, "Tasting Displacement: Couscous and Culinary Citizenship in Maghrebi-French Diasporic Cinema," *Food and Foodways* 23, no. 1-2 (2015): 108.

## 49. UNUTULAN SEBZELER

Drake, David. "Du rutabaga et encore du rutabaga: Daily Life in Vichy France." *Modern & Contemporary France* 15, no. 3 (2007): 351-56.

Mouré, Kenneth ve Paula Schwartz. "On vit mal: Food Shortages and Popular Culture in Occupied France, 1940–1944." *Food, Culture & Society* 10, no. 2 (2007): 261-95.

Schwartz, Paula. "The Politics of Food and Gender in Occupied Paris." *Modern & Contemporary France* 7, no. 1 (1999): 35-45.

1. Elizabeth Kier, "Culture and Military Doctrine: France Between the Wars," *International Security* 19, no. 4 (1995): 65-93.
2. Yad Vashem'den (Dünya Holokost Kurbanlarını Anma Merkezi) edinilen istatistiğe göre.
3. Loire, Normandiya ve Bretonya gibi geleneksel olarak tarım ürünleri kendisine yeten bölgeler güneye ve büyük şehirlere göre çok daha az sorun yaşadı.
4. Bernard Frizell, "Gastronomy: Good Eating Has Survived Both War and Politics as France's Finest Art," *Life*, 9 Aralık 1946, 60.
5. Information and Education Division of the US Occupation Forces, Paris, 112 *Gripes About the French* (Oxford, England: Bodleian Library, 2013), 73.
6. Şehirler ile kırsal bölgelerin durumu arasındaki fark Colette, Simone de Beauvoir, Gertrude Stein ve Alice B. Toklas gibi yazarlarca kaleme alınmış anılarda görülebilir.
7. *Instructions for British Servicemen in France* 1944, Bodleian Library baskısı, Oxford University (Cambridge, İngiltere: University Press, 2005), 5.
8. Jean-Louis Flandrin, "The Early Modern Period," *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari* (Ed.) (New York: Columbia University Press, 1999), 358.

## 50. RAHİP KİR DİRENİŞE KATILIR

Gildea, Robert. *Fighters in the Shadows: A New History of the French Resistance*. Cambridge, MA: Belknap Press, 2015.

Lormier, Dominique. *Histoires extraordinaires de la résistance française*. Paris: Cherche Midi, 2013.

Muron, Louis. *Le chanoine Kir*. Paris: Presses de la Renaissance, 2004.

1. *Instructions for British Servicemen in France* 1944, Bodleian Library baskısı, Oxford University (Cambridge, İngiltere: University Press, 2005), 32.
2. Nikita Khrushchev, *Memoirs of Nikita Khrushchev, Sergei Khrushchev* (Ed.), 3. cilt, Statesman, 1953–1964 (University Park: Pennsylvania State University Press, 2007), 200–1.

## 51. FRANSA VE BİRLEŞİK DEVLETLER: ÖZGÜRLÜKTEN HİDDETE


Gordon, Bertram M. "The Decline of a Cultural Icon: France in American Perspective." *French Historical Studies* 22, no. 4 (1999): 625-51.

Kuisel, Richard F. "Coca-Cola and the Cold War: The French Face Americanization, 1948–1953." *French Historical Studies* 17, no. 1 (1991): 96-116.


1. *Fransızlar Hakkında 112 Şikâyet* ilk defa 1945'te ABD İşgal Kuvvetleri İstihbarat ve Eğitim Birliği tarafından Paris'te basıldı. 2013'te bir Bodleian Library, University of Oxford baskısı da yayımlandı.
2. Fayley ayrıca ABD Başkanı Franklin D. Roosevelt'e uzunn süre danışmanlık yapmıştı. J. C. Louis ve Harvey Z. Yazijian, *The Cola Wars* (New York: Everest House, 1980), 76.
3. Bkz. Kuisel, "Coca-Cola and the Cold War," 110.
4. "Peynir yiyici teslim olmuş maymunlar" ifadesi Amerika'nın Fransızlara karşı kullandığı hakaretler arasındaki yerini, The Simpsons çizgi dizisinin 1995 tarihli "Round Springfield" isimli bölümü sayesinde almıştır.
5. "Malbouffe" kişiden kişiye değişen bir anlama sahip olmakla beraber genellikle dondurulmuş hazır yemekler, işlenmiş tavuk kroketleri, bisküvi, şekerli kahvaltılık gevrekler ve fast-food için kullanılır.
6. Hayagreeva Rao, *Market Rebels: How Activists Make or Break Radical Innovations* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 2008), 86.
7. Waverley Root, "The Restoration of French Cooking," *New York Times*, 17 Aralık 1972.

## 52. SONUÇ

1. *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* Brillat-Savarin'in *Lezzetin Fizyolojisi* adı kitabının başında yer alan meşhur yirmi aforizmadan dördüncüsüdür.

**"Bana ne yediğini söyle,
sana kim olduğunu söyleyeyim."**

**– Brillat-Savarin**

**"Okuyanı hem acıktıracak hem de doyuracak
eğlenceli bir tarih yolculuğu."**

***– Kirkus Reviews***



*Lezzetli Fransa Tarihi* çok özel bir kitap. En popüler Fransız yiyecek ve içecekleri hakkındaki gerçekler ile efsaneleri, Fransa tarihini şekillendiren belli başlı olaylarla ilişkilendirerek ele alıyor.

Bu yenilikçi tarih kitabı aynı zamanda savaş, emperyalizm ve gelenek-yenilik çatışmasının bir toplumun beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkisine de ışık tutuyor.

Yazarlara göre, Fransa'da yeme-içme alışkanlıkları savaş ve devrim, veba ve işgal, buluşlar ve aydınlanmaya paralel olarak gelişti. Bu nedenle Fransa tarihini yiyecek ve içeceklerle birlikte öğrenmek son derece isabetli bir karar.

Kısacası hem Fransa tarihini okuyacak, hem Fransız mutfağını öğrenecek hem de bir Fransa turu atacaksınız.





internet satış
saykitap.com

**40** TL

ISBN 978-605-02-0764-4




sayyayincilik.com
facebook.com/sayyayinlari
twitter.com/sayyayinlari
instagram.com/sayyayincilik